PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Mode d’emploi • Istruzioni per l’uso
Instruction Manual • Návod k použití



Gasgrill PC-GG 1057

Barbecue à gaz • Barbecue a gas
Gas barbecue • Plynový gril

CE

DEUTSCH .... Seite 3

FRANÇAIS .... page 18

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 3
Technische Daten 5
Übersicht 6
Stückliste 7
Grill montieren 7
Gasanschluss 12
Gasgrill betreiben 13
Störungsbehebung 14
Gasgrill reinigen 14
Pflege und Schutz von Edelstahl- und Emailleflächen 15
Gasgrill aufbewahren 16
Hinweis zur Richtlinienkonformität 16
Garantie 16
Entsorgung 17

Sicherheitshinweise

Sie haben ein sicheres Produkt erworben, doch auch der Kunde trägt Verantwortung für den ordnungsgemäßen Aufbau, den Betrieb und die Pflege des Grills.

Verschiedene Sicherheitseinrichtungen schützen Sie vor Schäden oder Verletzungen. Was Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit wissen müssen, haben wir Ihnen in dieser Anleitung zusammengefasst. Erwerben Sie kompetentes Wissen. Lesen und beachten Sie die Bedienungsanleitung vor der Montage und der Inbetriebnahme des Gerätes.

Lesen Sie vor allem die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben.

Ein Nichtbeachten der Anleitung kann zu Verpuffungen oder Bränden führen!

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Verwendungszweck

Der Gasgrill darf nur zum Grillen im Freien verwendet werden.

⚠ **WARNUNG: Anweisung für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten**
Dieses Gerät ist **nicht** für die Benutzung durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen.

Allgemeine Gefahren

⚠ **WARNUNG:**
Der Gasgrill hat scharfe Kanten, an denen Sie sich schneiden können. Verwenden Sie bei der Montage, Wartung und Reinigung Schutzhandschuhe.

Gerät auspacken

⚠ **WARNUNG:**
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Gasanlage anschließen

⚠ **WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR**

- Der Gasgrill darf nur mit einem Niederdruckregler betrieben werden. Der beiliegende Druckregler ist für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) werkseitig korrekt eingestellt. Lesen und beachten Sie auch die separat dem Druckregler beiliegenden Montage- und Anwendungshinweise.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechend nationale Anforderungen bestehen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Zündquellen, offenes Feuer o. Ä. in der Nähe befinden, wenn Sie die Gasflasche austauschen.
- Lassen Sie sich beim Kauf oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss so angeschlossen werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Achten sie darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Prüfen Sie nach der Montage der Gasanlage alle Verbindungsstellen mit einem handelsüblichen Lecksuchspray oder Seifenwasser auf Dichtheit. Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist strengstens untersagt!

Gasgrill betreiben

⚠ **WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR**

- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit der Gasanlage. Stellen Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Benutzen Sie den Gasgrill nur im Freien. Achten Sie darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Schützen Sie den Grill vor Regen, Feuchtigkeit, Spritzwasser, etc.
- Stellen Sie den Gasgrill auf eine ebene, stabile und feuerfeste Fläche.
- Schützen Sie die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfen Sie den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen.
- Nehmen Sie den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- In den Röhren der Brenner nisten sich gerne Insekten ein. Prüfen Sie die Brenner vor jedem Betrieb auf Fremdkörper. Entfernen Sie Fremdkörper mit einer Bürste (Flaschenbürste, Pfeifenreiniger).
- Entzünden Sie die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutzen Sie zum Zünden den elektrischen Anzünder des Gerätes.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehen Sie das Flaschenventil nach jedem Ausschalten des Gasgrills sofort wieder zu.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein. Der Abstand darf nicht geringer als 1 m sein.
- Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gasgrills keine Gegenstände oder Gebäudeteile befinden.
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Warnen Sie umstehende Personen und halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie den Gasgrill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Drehen Sie bei einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Gasgrill ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zugedreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckreglers und der Schlauchleitung aus dem Unterteil des Grills herausgenommen werden.

Gasgrill warten

⚠ **WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR**

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckregler vor.
- Tauschen Sie den Druckregler nach 2 und den Schlauch nach spätestens 5 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Achten Sie darauf, dass der Druckregler für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe Technische Daten) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Das Gas bildet zusammen mit Öl ein explosives Gemisch. Versuchen Sie niemals, schwergängige Ventile und Regulierknöpfe mit Öl oder Kriechöl leichtgängig zu machen.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung

- Bringen Sie umstehende Personen in Sicherheit! Drehen Sie, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühlen Sie die Gasflasche mit Wasser. Achten Sie dabei auf Ihre Sicherheit! Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Löschen Sie ausströmendes, brennendes Gas nur, wenn Sie den Gasaustritt nicht stoppen können. Alle Löschmittel können benutzt werden.

Erste-Hilfe-Maßnahmen

- **Maßnahmen nach Einatmen von Gas**
  - Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
  - Bringen Sie das Opfer an die frische Luft. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leiten Sie bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.

- **Maßnahmen nach größeren Verbrennungen oder Verbrühungen**
  - Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufen Sie sofort den Rettungsdienst!
  - Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- **Keine** Hausmittel wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

- Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

Transporthinweise

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Transportieren Sie die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportieren Sie die Gasflasche stehend sowie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.

Aufbewahrungshinweise

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Wird das Gerät nicht verwendet, muss die Gasflasche vom Gerät getrennt werden.
- Bewahren Sie die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie die Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandförderlichen Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahren Sie die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z. B. Keller, Schacht, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen.
- Lagern Sie die Gasflasche bei weniger als 50°C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagern Sie die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Leere Gasflaschen enthalten immer eine Restmenge Flüssiggas. Beachten Sie die Aufbewahrungshinweise auch für leere Gasflaschen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient

- zum Grillen und Überbacken von festen Nahrungsmitteln.
- zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

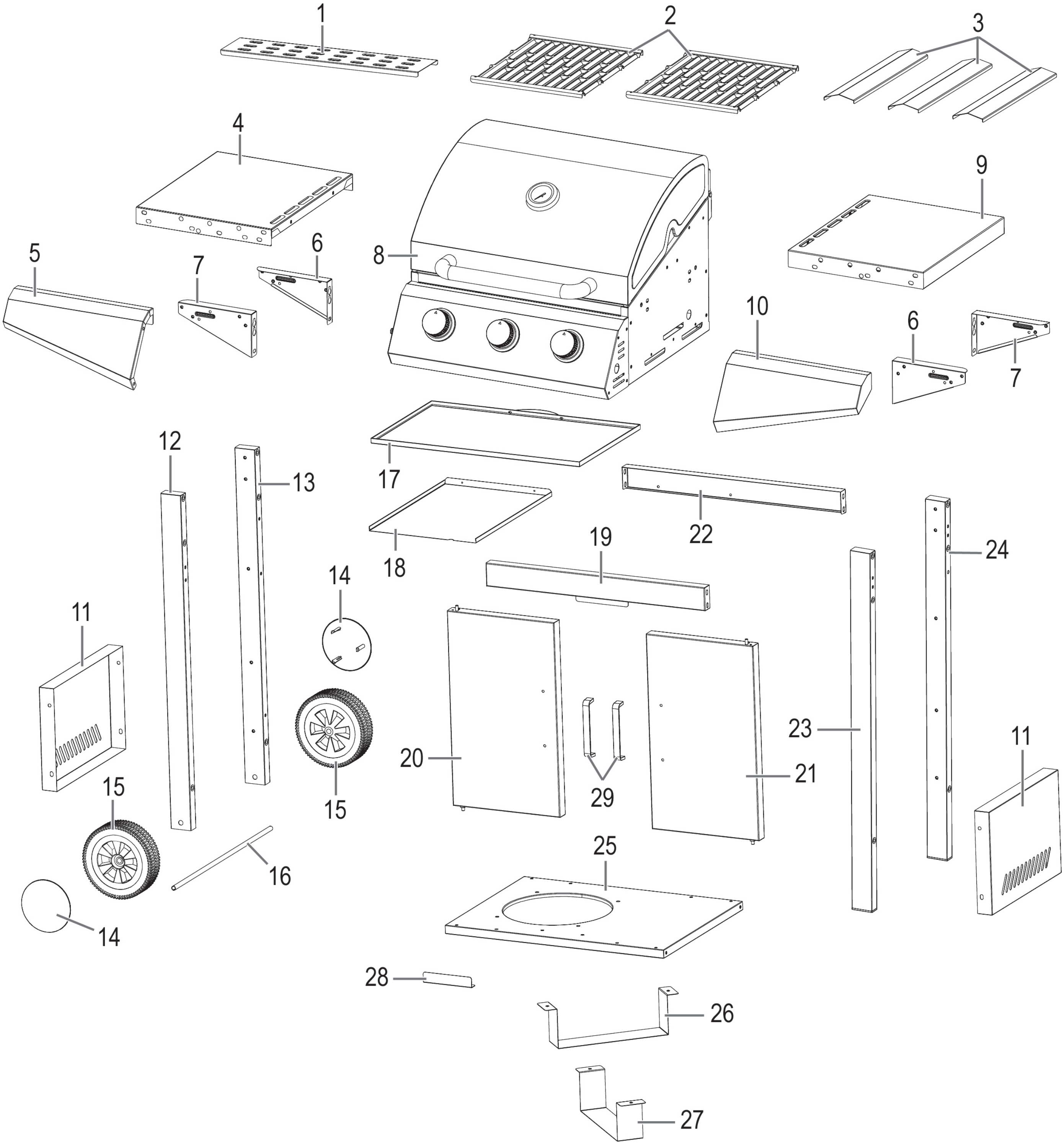
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

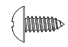
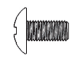
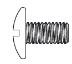
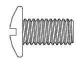
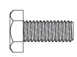
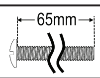
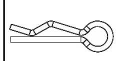
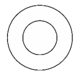
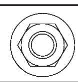
Technische Daten

Hersteller	Kangye Electric
Basisbezeichnung:	PC-GG 1057 (KYQ-L23)
Gesamte aufgenommene Heizleistung aller Gaskategorien:	9,45 kW (675 g/h) Der Grillbrenner ist bemessen mit 3,15 kW.
Gas Kategorie:	$I_{3B/P(50)}$
Gasart:	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck:	50 mbar
Gasdüse:	Grillbrenner: 0,75 mm CE 0063/13
maximale Schlauchlänge:	150 cm
Identifikationsnummer:	0063CN7288
Zielländer:	AT, DE, CZ und CH

Übersicht


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
6
7
12
13
17
22
24
18
19
14
11
20
29
21
23
11
15
15
16
25
14
28
26
27

Stückliste

Pos.	Beschreibung	Stk.	Pos.	Beschreibung		Stk.
1	Grillgutablage	1	21	Tür, rechts		1
2	Grillroste	2	22	Traverse, hinten		1
3	Flammabdeckung	3	23	Standbein vorne, rechts		1
4	Seitentisch, links	1	24	Standbein hinten, rechts		1
5	Flügel, links	1	25	Bodenplatte		1
6	Winkel a	2	26	Träger a		1
7	Winkel b	2	27	Träger b		1
8	Oberteil	1	28	Türanschlag		1
9	Seitentisch, rechts	1	29	Türgriffe		2
10	Flügel, rechts	1				
11	Seitenblech	2	A	Schraube ST4,8×10		2
12	Standbein vorne, links	1	B	Schraube M4×4		4
13	Standbein hinten, links	1	C	Schraube M5×10		4
14	Radkappe	2	D	Schraube M6×12		42
15	Rad 7“	2		Sechskantschraube M6×12		2
16	Achse	1		Schraube M6×65		12
17	Fettschublade	1		Clip “R”		2
18	Hitzeschild	1		Unterlegscheibe		2
19	Traverse, vorne	1		Mutter M6		2
20	Tür, links	1				

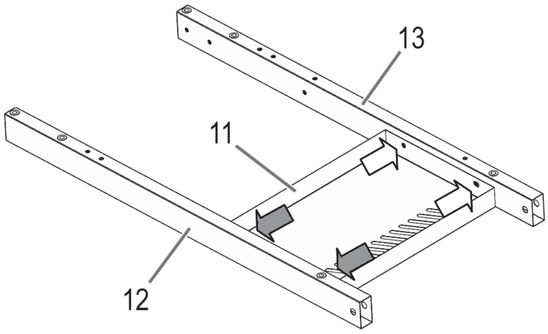
Grill montieren

Für den Aufbau benötigen Sie:
- 2 Personen
- Schutzhandschuhe
- Ggf. eine Decke als Unterlage
- Schraubenschlüssel der SW 10 und 18
- Schraubendreher der Größe PH1 und PZ2
- Zange

Entfernen Sie vorher die Schutzfolien die an den Flächen haften.

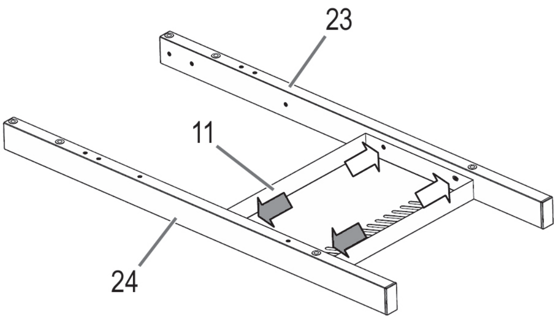
Bei der Montage orientieren Sie sich an der Stückliste und der bebilderten Aufbauanleitung:

1



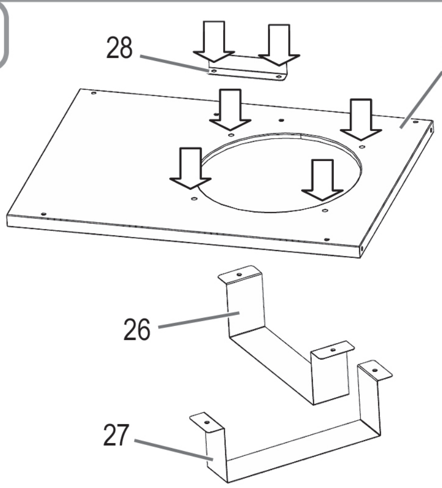
4x D (M6*12)

2



4x D (M6*12)

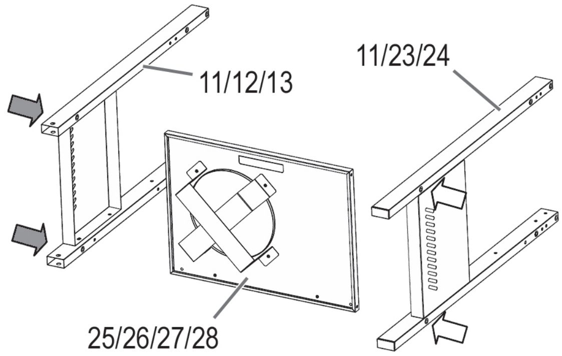
3



6x D (M6*12)

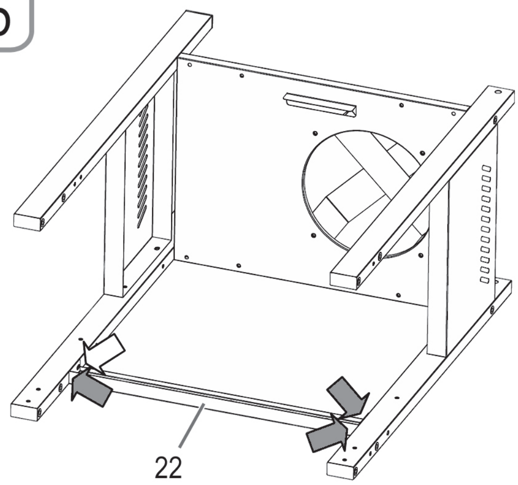
2x I (M6)

4



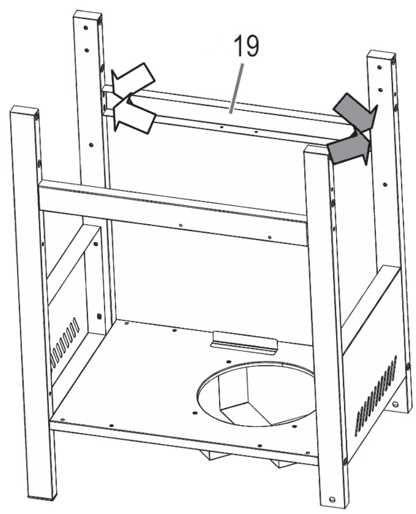
4x F (M6*12)

5

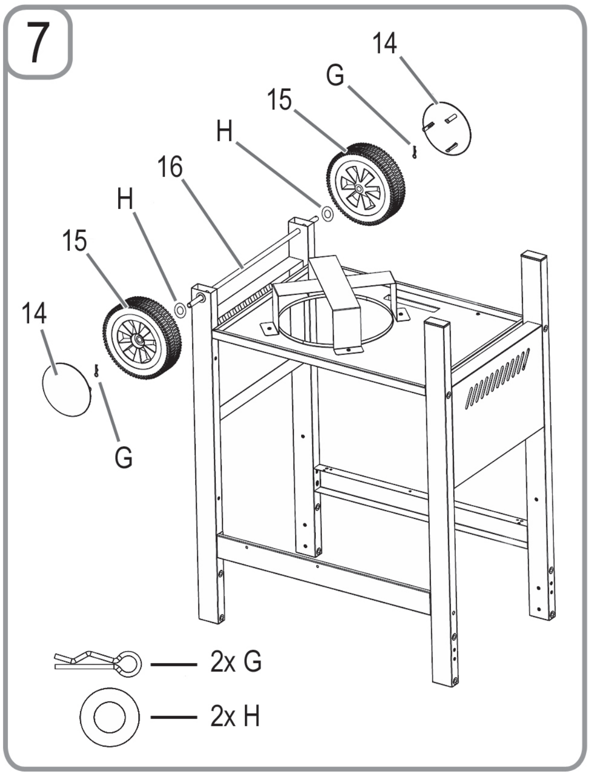


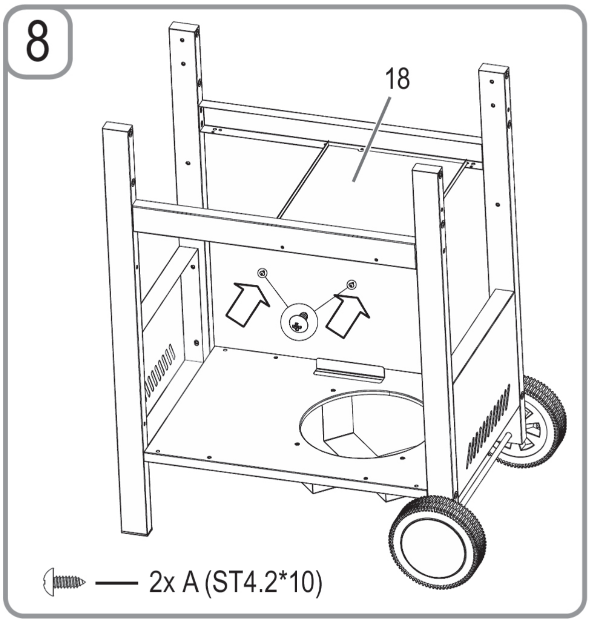
4x D (M6*12)

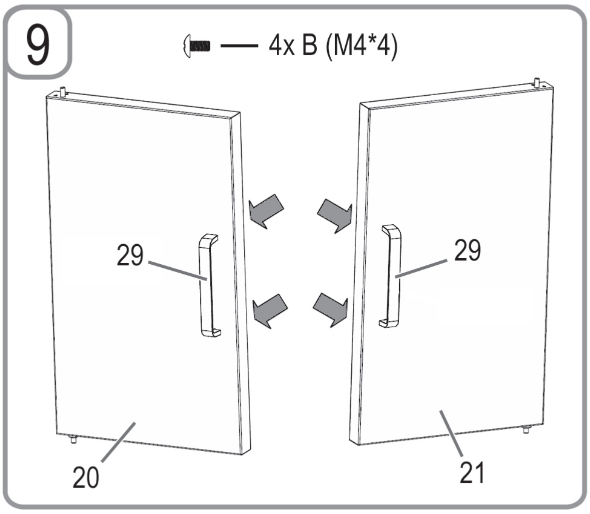
6

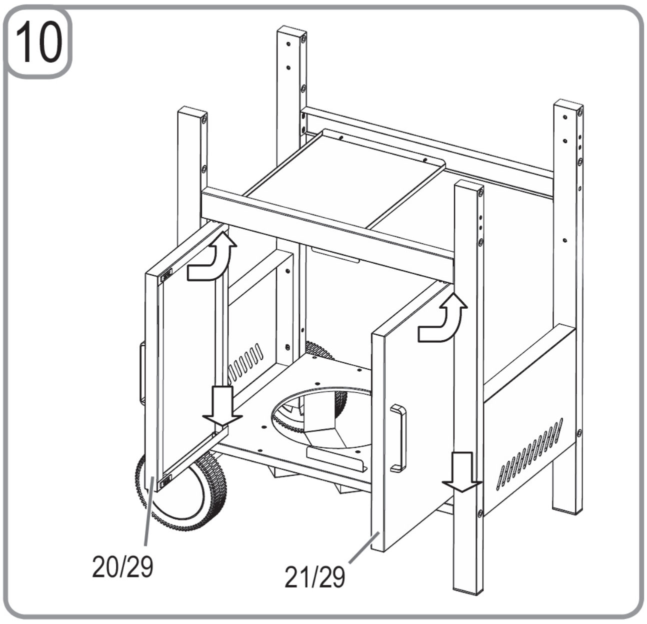


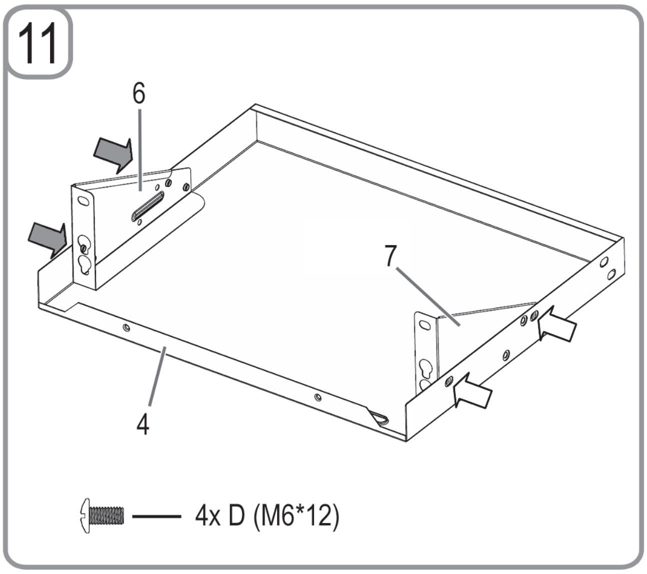
4x D (M6*12)

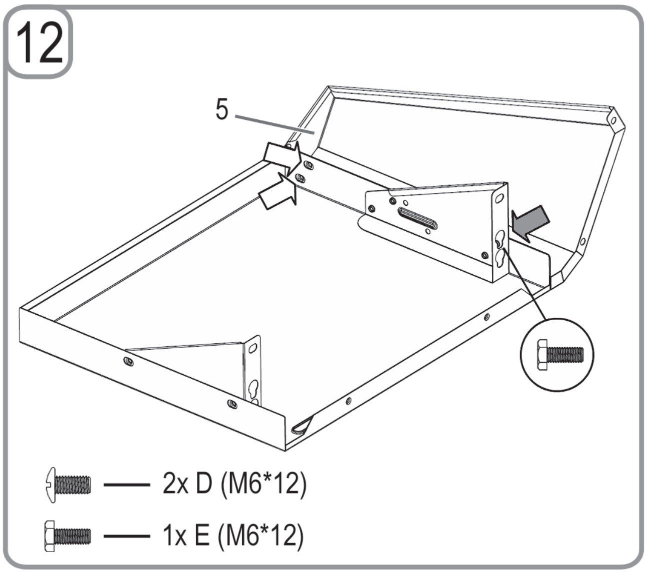

7
14
G
15
H
16
H
15
14
G
2x G
2x H

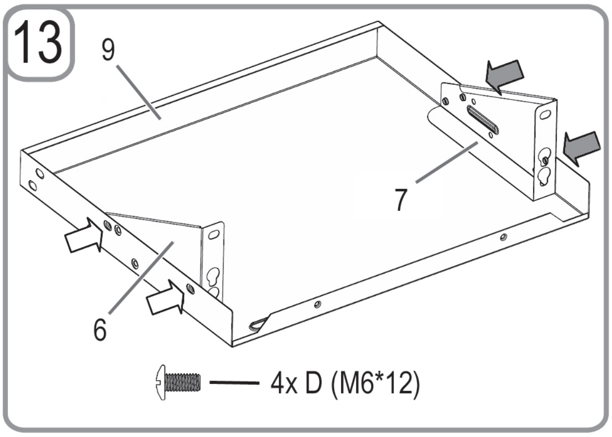

8
18
2x A (ST4.2*10)

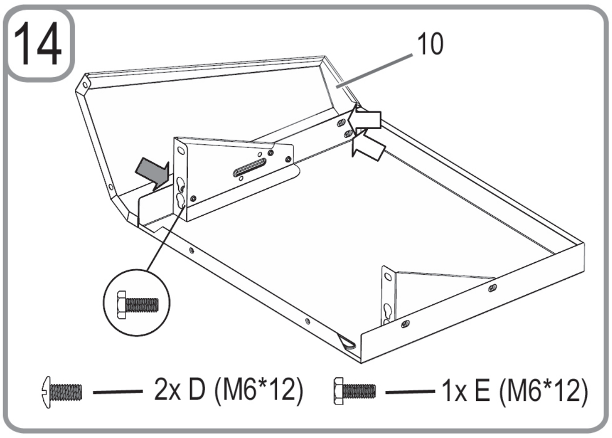

9
4x B (M4*4)
29
29
20
21

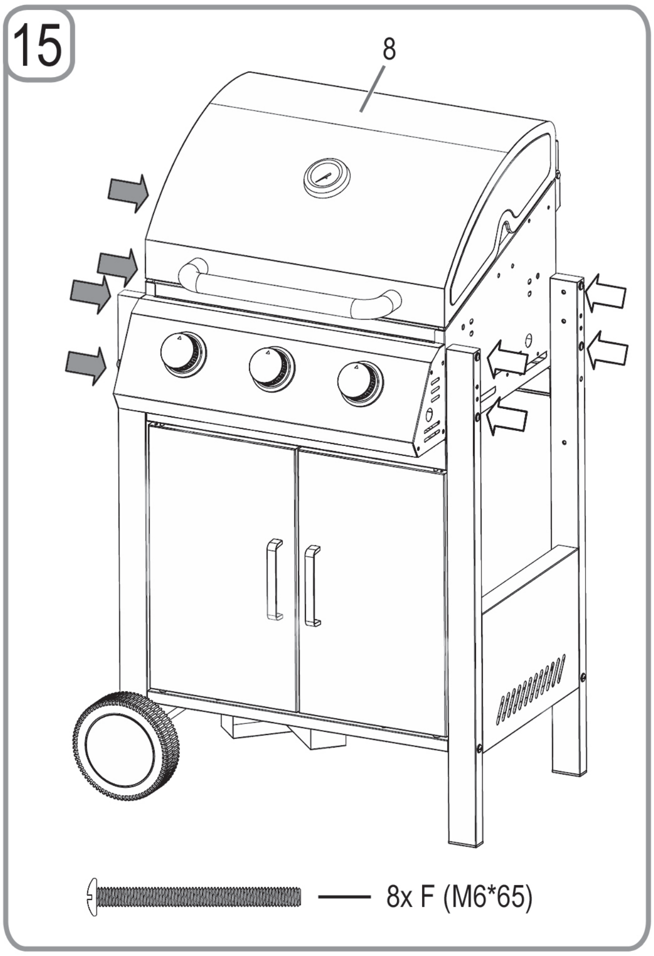

10
20/29
21/29

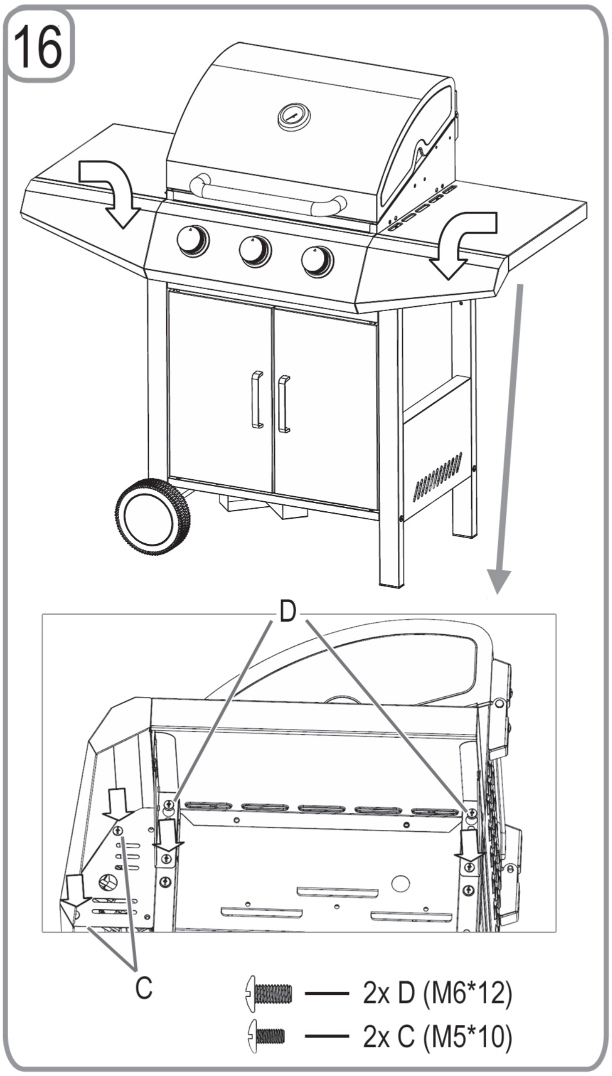

11
6
7
4
4x D (M6*12)

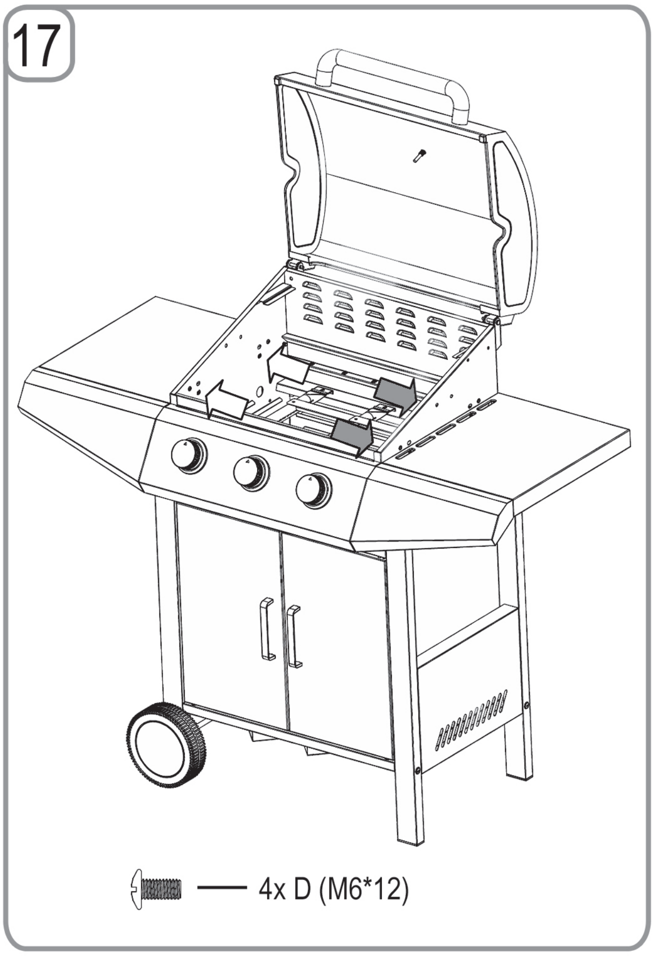

12
5
2x D (M6*12)
1x E (M6*12)


13
9
7
6
4x D (M6*12)

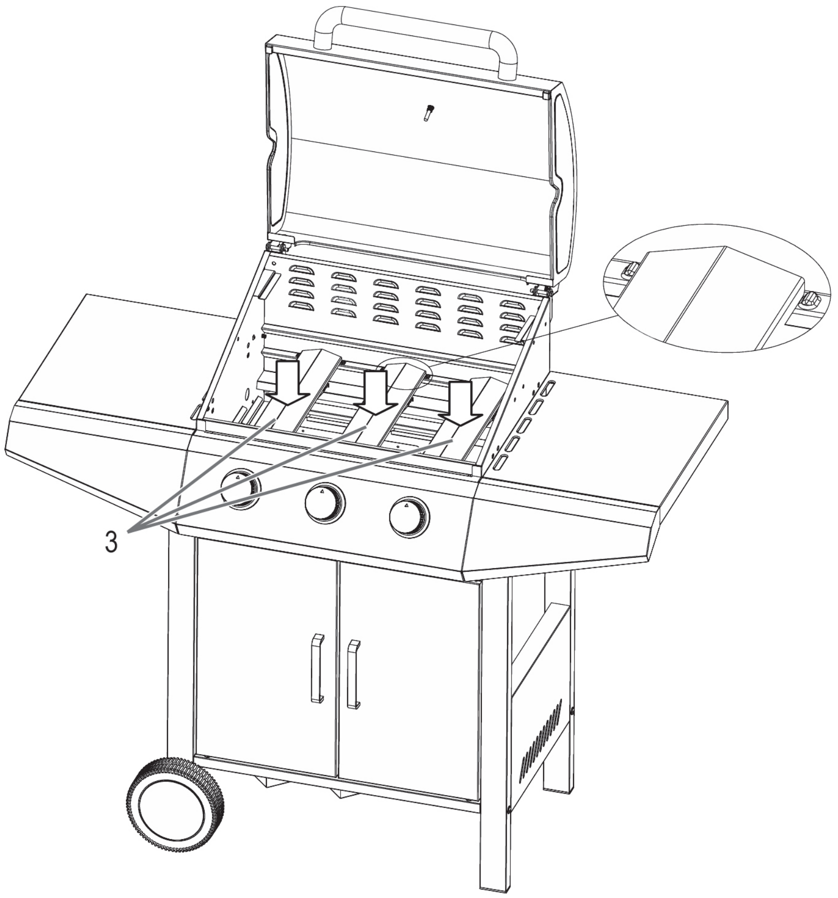

14
10
2x D (M6*12)
1x E (M6*12)


15
8
8x F (M6*65)

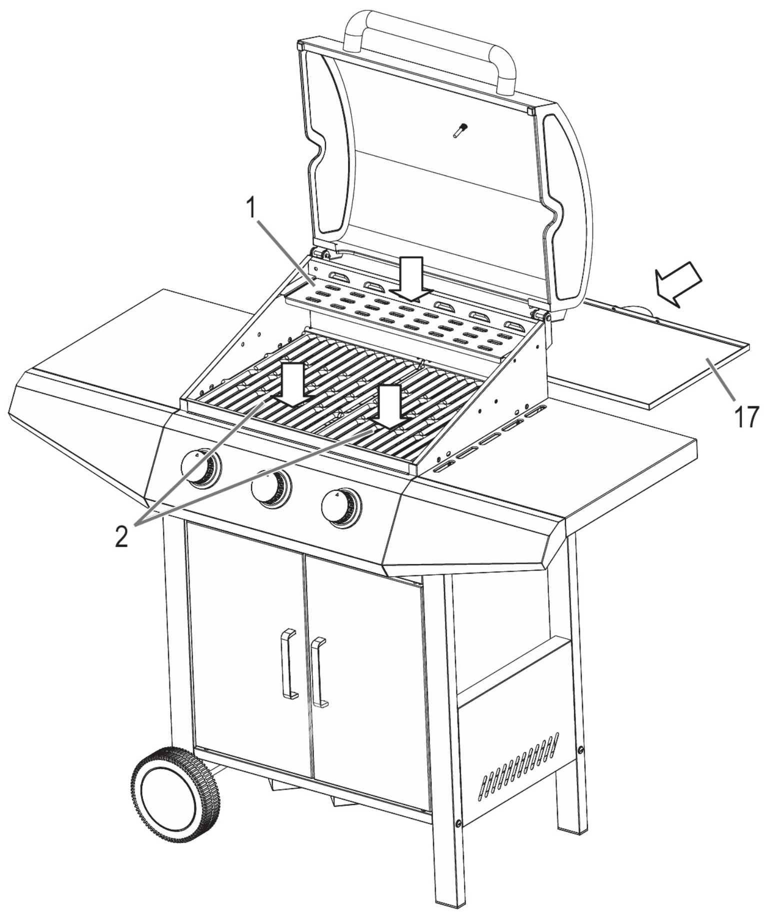

16
D
C
2x D (M6*12)
2x C (M5*10)


17
4x D (M6*12)

18



19



Gasanschluss

Allgemeines

Der Grill kann mit Gasflaschen zwischen 5 kg bis 11 kg betrieben werden. Zugelassen sind Niederdruck -Butan-, -Propan- oder -LPG-Gasgemische.
Ihr Grill funktioniert am besten mit Propangas oder LPG-Gasgemischen. Butan kann verwendet werden, aufgrund der Nennleistung des Geräts kann die Gasflasche jedoch einfrieren. Dadurch sinkt der Gasdruck und Ihr Grill liefert nicht die volle Leistung.
Verwenden Sie einen Regler, der nach DIN EN 12864:2001 zertifiziert ist.

HINWEIS:
Wenden Sie sich für Informationen zum richtigen Regler für Gasflaschen an Ihren LPG-Händler.

Regler und Schlauch

Diese Teile sind im Lieferumfang des Grills enthalten. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder einem zugelassenen LPG-Lieferanten. Verwenden Sie nur Schläuche und Regler mit dem oben angegebenen Druck, die für LPG zugelassen sind.
Die Haltbarkeit des Reglers beträgt normalerweise 2 Jahre. Ein Austausch des Reglers wird innerhalb von 2 Jahren nach Herstellungsdatum empfohlen.

WARNUNG:
- Der verwendete Schlauch muss den nationalen Vorgaben entsprechen.
- Die Verwendung von ungeeigneten Schläuchen oder falschen Reglern ist gefährlich.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass Sie die richtigen Teile verwenden.

An der Gasflasche

Der Anschluss erfolgt über einen flexiblen Schlauch und den passenden Niederdruckregler. Der Niederdruckregler ist an der Gasflasche zu montieren.

1. Entfernen Sie die Schutzkappe und den Gewindeschutz an der Gasflasche.
2. Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Niederdruckreglers an der Gasflasche handfest.
3. Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Schlauches am Niederdruckregler handfest.

Am Gerät

Spinnweben oder Insekten können Brenner oder Rohr verstopfen. Stellen Sie vor dem Anschluss sicher, dass der Brenner und die Brenneröffnungen sauber sind.
Den Gasanschluss finden Sie an der linken Seite des Gerätes in Höhe der Stellknöpfe.

- Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Schlauches am Grill handfest.

Die Schraubanschlüsse des Schlauches müssen mit dem Gerät und dem Niederdruckregler sicher verbunden sein.

Undichte Stellen finden

ACHTUNG: Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf undichte Stellen.
- Suchen Sie undichte Stellen niemals mit offener Flamme.
- Verwenden Sie ein Lecksuch-Spray oder Seifenlauge.

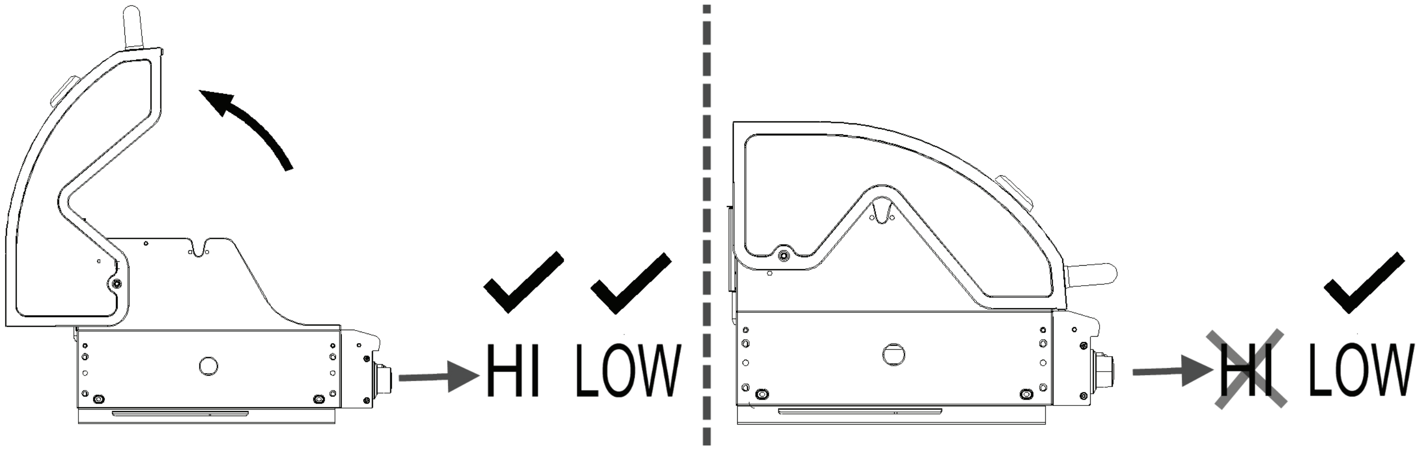
Undichte Stellen lassen sich mit Seifenlauge sichtbar machen. Sie benötigen ca. 50 ml im Mischverhältnis 1:3.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Stellknöpfe auf 12 Uhr Position (OFF) stehen.
2. Haben Sie alle Bauteile wie zuvor beschrieben angeschlossen, drehen Sie das Gas auf.
3. Verteilen Sie das Seifenwasser auf den Schlauch und sämtliche Anschlüsse. Werden an einer Stelle Blasen geworfen, ist diese Stelle undicht und muss vor Gebrauch repariert werden.
4. Wiederholen Sie die Prüfung nach der Reparatur.
5. Drehen Sie die Gasflasche nach dem Test zu.

Sollten Sie eine undichte Stelle finden, die Sie nicht reparieren können, wenden Sie sich an einen Gasfachmann.

Gasgrill betreiben

⚠ **ACHTUNG: Bei geschlossener Haube nur mit Kleinstellung grillen!**



HINWEIS: Zur ersten Inbetriebnahme
Bevor Sie das erste Mal Speisen mit dem Gerät zubereiten:
Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gas 15 Minuten lang auf **LOW** brennen.
Durch die hohe Temperatur werden die Gerüche der Oberflächenbehandlung beseitigt.

Aufstellort

Der Grill ist nur für die Verwendung in Außenbereichen. Stellen Sie den Grill und die Gasflasche beim Gebrauch immer auf einen ebenen, stabilen Untergrund.

⚠ **ACHTUNG:** Die Gasflasche darf während des Betriebes nicht im Grill abgestellt werden.

- Das Gerät ist vor Zugluft und vor Tropfwasser (z. B. Regenwasser) zu schützen.
- Entfernen Sie brennbare Materialien im Umkreis von 3 m.
- Achten Sie auf einen Freiraum von mindestens 1 m um die Rück- und Seitenwänden des Gerätes.
- Über dem Grill darf es wegen der aufsteigenden Hitze keine Hindernisse geben.
- Decken Sie den Grill in keiner Weise ab, um die Lüftung nicht zu behindern.

Wenn Sie Gasgeruch bemerken

1. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu.
2. Löschen Sie offene Flammen und benutzen Sie keine elektrischen Geräte in der Nähe.
3. Lüften Sie den Bereich.
4. Suchen Sie nach den undichten Stellen wie zuvor beschrieben wurde.
5. Sollten Sie immer noch Gasgeruch feststellen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Gasfachmann.

Gasgrill einschalten

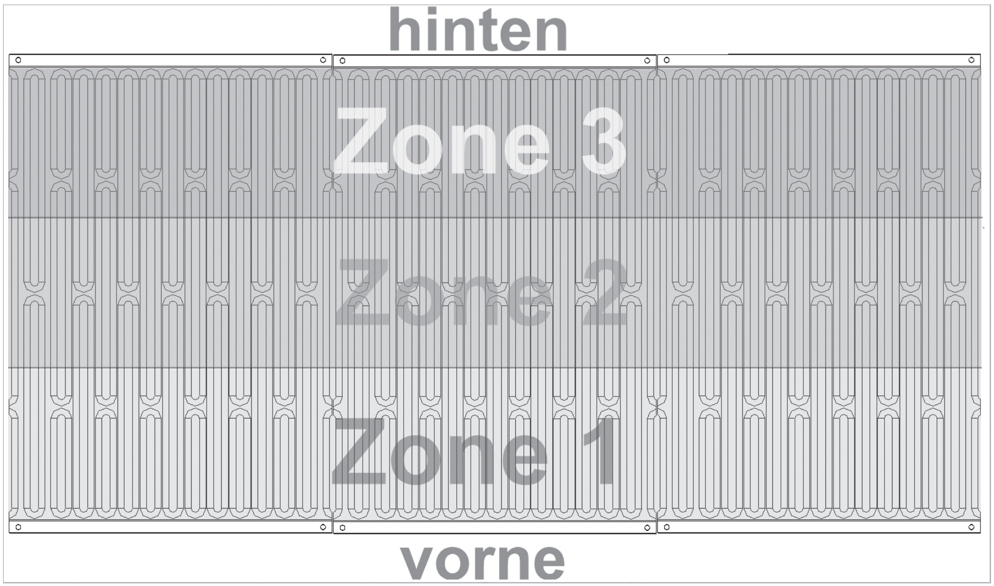
1. Öffnen Sie vor dem Zünden der Brenner die Haube des Grills.
2. Drehen Sie alle Schalter im Uhrzeigersinn auf 12 Uhr Position (OFF).
3. Schließen Sie den Gasschlauch an die Gasflasche und den Grill an.
4. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche auf.
5. Ist die Anlage dicht? Prüfen Sie die Verbindungen mit Seifenwasser oder Lecksuchspray auf undichte Stellen.

⚠ **ACHTUNG: Starten Sie immer mit dem linken Stellknopf/Brenner 1!**
Alle anderen Brenner werden über den Zündkanal gezündet.

6. Drücken Sie den linken Stellknopf und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn.
7. Ein CLICK -Geräusch ist hörbar. Es wird der linke Brenner 1 gezündet.
8. Während Sie den Stellknopf weiter in Richtung HI drehen, überprüfen Sie, ob die Flamme brennt. Ansonsten wiederholen Sie den Vorgang.
9. Sollte der Brenner auch jetzt nicht zünden, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann ab Schritt 6.
10. Zündet der Brenner nicht elektrisch, kontaktieren Sie Ihren Gashändler zur Reparatur der Zündung.
11. Drehen Sie den Stellknopf, um die Hitze zwischen HI und LOW zu regeln.
12. Zünden Sie die restlichen Brenner von links nach rechts, indem Sie die Schritt 6 bis 10 wiederholen. Durch den Zündkanal zwischen den Brennern wird der nächste Brenner gezündet.
13. Um den Grill auszustellen, drehen Sie das Ventil an der Gasflasche zu.
14. Drehen Sie dann die Stellköpfe auf 12 Uhr Position (OFF).

Hitzeverteilung auf dem Rost

Durch die Bauart der Brenner wird die Hitzeverteilung vorgegeben:



Grillen

Garen

Warmhalten

Tipps zum Grillen

Der Gasgrill ist ein multifunktionales Gerät. Bei geschlossener Haube können Sie Ihren Gasgrill wie einen Backofen nutzen.

- Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte nun nicht nur grillen, sondern auch garen.
- Bei geschlossener Haube darf die Temperatur nicht zu hoch sein. Eine geringe Temperatur bedeutet ein schonendes Garen des Grillguts.
- Überwachen Sie die Temperatur am Thermometer und regeln Sie bei Bedarf nach.
- Als Faustregel gilt: Tritt bei geschlossener Haube Rauch aus, so ist die Temperatur zu hoch!

Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Brenner lassen sich über das Zündsystem nicht zünden.	1. Gasflasche leer 2. Regler beschädigt 3. Brenner verstopft 4. Gasdüsen oder Schlauch verstopft 5. Elektrodenkabel locker oder von Elektrode oder Zündung getrennt 6. Elektrode oder Kabel beschädigt, fehlerhafte Schalterzündung	1. Gasflasche wechseln 2. Regler prüfen oder austauschen 3. Brenner reinigen 4. Düsen und Schlauch reinigen 5. Kabel wieder anschließen 6. Elektrode und Kabel austauschen Zündung austauschen
Brenner zündet nicht über Streichholz	1. Gasflasche leer 2. Regler beschädigt 3. Brenner verstopft 4. Gasdüsen oder Schlauch verstopft	1. Gasflasche wechseln 2. Regler prüfen oder austauschen 3. Brenner reinigen 4. Düsen und Schlauch reinigen
Kleine gelbe Flamme oder Rückkopplung (Feuer in Brennerleitung – zischendes oder gurgelndes Geräusch)	1. Gasflasche zu klein 2. Brenner verstopft (Insektennest?) 3. Gasdüsen oder Schlauch verstopft 4. Zugluft	1. Größere Flasche verwenden 2. Brenner reinigen 3. Düsen und Schlauch reinigen 4. Grill an geschützterem Ort aufstellen

Gasgrill reinigen

⚠ **WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHEN**

Warten Sie vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.

⚠ **WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR**

- Entfernen Sie vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

⚠ **ACHTUNG: Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf undichte Stellen.**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keinen Backofenreiniger. Der greift lackierte Flächen an.

- **Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch!**

HINWEIS:
Wenn Sie beide Brenner nach jedem Betrieb für ca. 15 Minuten ohne Grillgut mit maximaler Hitze brennen lassen, werden Ablagerungen fast vollständig weggebrannt.

Außenflächen

- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel oder Natronlauge sowie heißes Wasser.
- Milde Scheuermittel können für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden.
- Anschließend spülen Sie gründlich mit Wasser nach.

Innenflächen

Sieht die Innenfläche des Grilldeckels so aus, als würde Farbe abblättern? Es sind verbrannte Fettrückstände die jetzt abplatzen.

1. Reinigen Sie die Fläche gründlich mit starker, heißer Seifenlauge.
2. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach und lassen Sie den Deckel trocknen.

Innenfläche der Grillwanne

1. Entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste oder einem Schaber.
2. Mit Seifenlauge und Schwamm waschen Sie die Fläche im Anschluss ab.
3. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach und lassen Sie die Fläche trocknen.

Grillrost

- Verwenden Sie milde Seifenlauge.
- Milde Scheuermittel können für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden.
- Anschließend gründlich mit Wasser nachspülen.

Reinigung der Brenner

1. Drehen Sie das Gas am Stellknopf auf die 12 Uhr Position (OFF).
2. Trennen Sie die Verbindung zur Gasflasche.
3. Entfernen Sie die Gitter.
4. Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einer Rohrbürste oder einem stabilem Draht.
6. Prüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Wenden Sie sich bei Schäden an den Service oder Ihren Gasfachmann.

Wartung

Ihr Gasgrill sollte jährlich durch einen Fachmann gewartet werden.

Pflege und Schutz von Edelstahl- und Emailleflächen

Ihr Gasgrill fordert regelmäßige Pflege, um die gute Optik zu erhalten.

Edelstahl ist entgegen landläufiger Meinung weder rost- noch wartungsfrei. Selbst hochwertiger Edelstahl muss regelmäßig gereinigt werden. Rost und anderen Formen der Korrosion wird damit vorgebeugt.

Gerade der heute bevorzugte gebürstete Edelstahl ist ohne die richtige Pflege für Korrosion empfänglich. Der Edelstahl mittlerer Härte, der in Ihrem Grill verbaut wurde, braucht Reinigung und Schutz, damit Sie lange daran Freude haben.

Wir empfehlen nach dem Aufbau den Schutz durch Olivenöl. Verteilen Sie es mit einem sauberen Tuch in dünner Schicht auf die zugänglichen Edelstahlflächen. Anschließend polieren Sie und entfernen mit einem sauberen Tuch die Ölrückstände.

Dieser bewährte Schutz ist nicht nur lebensmittelecht, er erleichtert auch die Reinigung bis hin zum entfernen von Fingerabdrücken.
Regelmäßig wiederholt, erleichtert Ihnen diese Prozedur die unangenehme Entfernung von fest sitzendem Schmutz.

Verwendung von Schutzhüllen

Wird der Grill längere Zeit nicht genutzt, werden gerne Schutzhüllen verwendet. Diese sind auch empfehlenswert, soweit der Grill zuvor gereinigt und gut getrocknet wurde.
Achten Sie bei der Wahl der Schutzhülle darauf, dass diese luftdurchlässig ist.
Restfeuchtigkeit oder Kondensat können ein schädliches, feuchtes Klima unter der Hülle erzeugen. Bei einer längeren Standzeit führt dieses feuchte Klima auch bei guten Stählen zur Korrosion.

Emaillierten Flächen

Emaille ist eine hervorragende Oberflächenbeschichtung, bricht aber leicht. Gehen Sie mit den emaillierten Teilen daher vorsichtig um.

- Entfernen Sie Staub oder Verschmutzungen von Hand in einem Spülbad.
- Achten Sie darauf, die Emaillefläche nicht zu zerkratzen.
- Verwenden Sie **niemals** Ofenreiniger für Ihren Gasgrill. Ofenreiniger wirken aggressiv auf die lackierten Flächen Ihres Grills. Der Lack wird dadurch beschädigt.

Gasgrill aufbewahren

- Ist der Grill sauber und trocken können Sie ihn mit einer Decke schützen.
- Bewahren Sie den Grill in einem frostfreien und trockenen Raum auf.
- Schließen Sie immer das Ventil der Gasflasche und bewahren Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Beachten Sie zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

Gasflasche

- **Behandeln Sie die Gasflasche immer mit Vorsicht!**
  - Wird das Gerät nicht verwendet, drehen Sie die Gasflasche zu und schrauben Sie den Niederdruckregler ab.
  - Verschließen Sie die Flasche und setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.
  - Die Gasflasche darf während des Betriebs nicht im Grill stehen!
  - Gasflaschen müssen draußen aufrecht stehend und für Kinder unzugänglich gelagert werden.
  - Lagern Sie die Flasche nicht im Keller, da sich ausströmendes Gas am Boden sammeln kann.
  - Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen von über 50°C entstehen können.
  - Lagern Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-GG 1057 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2009/142/EG für Gasverbrauchsgeräte befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 12 2013

Garantieabwicklung

Nutzen Sie bitte bei einer Reklamation oder zur Bestellung eines Zubehör- oder Ersatzteils für Ihren Gasgrill direkt eine der folgenden Kontaktmöglichkeiten:

info@sli24.de **Hotline: 0 21 61 - 6 78 86 06** **www.sli24.de**

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen**, **Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler,** bei dem Sie das Neugerät erworben haben. Wenn Sie ein Zubehör- oder Ersatzteil benötigen, geben Sie bitte zur Vermeidung einer Verwechslung die Teilenummer aus der Bedienungsanleitung an.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Stand 03 2014

Profi Cook
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung

Verpackung

Die Produktverpackung besteht zu großem Teil aus wiederverwertbaren Rohstoffen.

Helfen Sie die Umwelt zu schonen! Entsorgen Sie die Werkstoffe entsprechend ihres Materials in bereitgestellten Sammelbehältern.

Gasgrill

Entsorgen Sie den Gasgrill am Ende seiner Nutzungszeit nicht im Hausmüll!

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Kommune oder einem ansässigen Recycling-Unternehmen über die fachgerechte und schonende Entsorgung des Produkts.

Table des matières

Notes de sécurité........ 18
Caractéristiques techniques 20
Résumé 21
Liste des pièces........ 22
Monter le gril........ 22
Branchement du gaz........ 27
Utiliser le barbecue à gaz........ 28
Dépannage........ 29
Nettoyer le barbecue à gaz........ 29
Entretien et protection des surfaces émaillées et en acier inoxydable........ 30
Ranger le barbecue à gaz 31
Élimination 31

FRANÇAIS

Notes de sécurité

Vous avez acheté un produit sûr. Cependant, le client est responsable de la bonne installation du barbecue ainsi que de son fonctionnement et de son entretien.

Les diverses pièces de l'équipement de sécurité vous protège des dommages et blessures. Dans ces consignes, nous avons réuni tout ce dont vous avez besoin de savoir pour votre sécurité. Vous acquerrez les connaissances et le savoir-faire. Lisez et suivez les consignes d'utilisation avant de monter et d'utiliser l'appareil.

Lisez particulièrement les consignes de sécurité. N'utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ces consignes.

Le non respect de ces consignes peut causer des explosions et des incendies !

Conservez ces consignes pour les lire ultérieurement. Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, veuillez joindre ces consignes.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes pour votre sécurité portent une marque distinctive. Pour éviter tout accident et ne pas endommager l'appareil, n'oubliez pas de suivre ces consignes :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

NOTE :
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

But prévu

Le barbecue à gaz ne devrait être utilisé qu'à l'extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT : Notes pour les enfants et personnes aux capacités réduites**
Cet appareil **n'**est **pas** conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités réduites. Il ne doit être utilisé que par des personnes qui peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.

Risques généraux

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Le barbecue à gaz présente des bords tranchants qui peuvent vous couper. Pendant le montage, la réparation et l'entretien, portez des gants de protection.

Déballer l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT :**
- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).
- Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages danger d'étouffement !

Brancher l'installation au gaz

⚠ **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

- Le barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un régulateur de basse pression. Le régulateur de pression fourni a été correctement réglé à l'usine pour le fonctionnement au gaz de pétrole liquéfié (GPL). De plus, lisez et suivez les consignes d'utilisation et de montage séparées qui accompagnent le régulateur de pression.
- Si besoin, le tuyau de gaz doit être remplacé en cas de dispositions nationales correspondantes.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucune source de flammes nues (ou source identique) à proximité lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- Si vous achetez ou louez la bouteille de gaz, laissez-vous vous conseiller.
- L'appareil doit être branché dans le sens décrit dans ces consignes.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas déformé ou usé.
- Après avoir monté l'installation au gaz, vérifiez le serrage de tous les branchements à l'aide d'un produit de détection de fuites standard ou de l'eau savonneuse. Il est strictement interdit de tester l'étanchéité avec une flamme nue !

Utiliser le barbecue à gaz

⚠ **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSIONS**

- Ne fumez pas lorsque vous manipulez l'installation au gaz. Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une flamme nue.
- N'utilisez le barbecue à gaz qu'à l'extérieur. Assurez-vous que le barbecue à gaz est à l'abri du vent.
- Protégez le barbecue de la pluie, de l'humidité, des éclaboussures d'eau, etc.
- Installez le barbecue à gaz sur une surface ignifugée, stable et plate.
- Protégez la bouteille de gaz des rayons directs du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours si le tuyau et le régulateur de pression sont fissurés ou endommagés.
- N'utilisez pas le barbecue à gaz si le régulateur de pression, le tuyau ou la bouteille de gaz sont défectueux ou s'ils ne sont pas fixés.
- Les insectes font souvent leur nid dans les tuyaux du brûleur. Avant d'utiliser le brûleur, vérifiez toujours la présence de corps étrangers. Enlevez les corps étrangers à l'aide d'une brosse (goupillon, décapant pour tuyaux).
- N'allumez pas la flamme du gaz avec une flamme nue. Pour allumer, utiliser l'allumage électrique installé dans l'appareil.
- Pour se protéger du gaz qui sort par accident, le robinet de bouteille sur la bouteille de gaz ne doit être ouvert que lorsque le barbecue à gaz fonctionne. Après avoir éteint le barbecue, assurez-vous toujours que vous avez éteint le robinet de bouteille.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, n'oubliez pas de maintenir une distance de sécurité par rapport aux matériaux sensibles à la chaleur et combustibles. La distance ne doit pas être inférieure à 1 m.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet ou aucune partie du bâtiment au-dessus du barbecue à gaz.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces du barbecue à gaz sont très chaudes. Mettez en garde les personnes qui se trouvent à proximité et éloignez les enfants.
- Pendant le fonctionnement, ne laissez pas le barbecue à gaz sans surveillance.
- En cas d'erreur, arrêtez le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant de déplacer le barbecue, éteignez-le, coupez le robinet de la bouteille de gaz et enlevez la bouteille de gaz de la partie inférieure du barbecue afin de protéger le régulateur de pression et le tuyau.

Nettoyer le barbecue à gaz

⚠ **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

- Les réparations et l'entretien de l'installation au gaz ne doivent être effectués que par des spécialistes agrées. Ne modifiez en aucun cas le barbecue à gaz ou le régulateur de pression.
- Remplacez le régulateur de pression après au moins 2 ans et le tuyau après 5 ans, même s'il n'y a pas de signes de dégâts visibles externes. Assurez-vous que le régulateur de pression est homologué pour le gaz utilisé et qu'il est réglé sur la bonne pression de sortie (consulter les Caractéristiques techniques). La longueur d'un nouveau tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Avec le pétrole, le gaz forme un mélange explosif. N'essayez pas de dégager les robinets et boutons de contrôle bloqués avec de l'huile ou de l'huile de dégrippage.

Gestes à adopter en cas d'incendies

- Déplacez les personnes à proximité vers un endroit sûr ! Si possible, fermez le robinet de la bouteille de gaz. Refroidissez la bouteille de gaz avec de l'eau. Parallèlement, assurez votre sécurité ! Une inflammation explosive et spontanée est possible.
- N'éteignez le gaz qui a fui ou brûlé que s'il vous est impossible d'arrêter le gaz de s'échapper. Tous les extincteurs peuvent être utilisés.

Mesures de premiers soins

- **Mesures après l'inhalation de gaz**
  - Les concentrations élevées peuvent causer un étouffement. Les symptômes peuvent inclure une perte de la mobilité et de la conscience. La victime ne se rend pas compte qu'elle étouffe. Les faibles concentrations peuvent causer des problèmes de vertige, de mal de tête, de nausée et de coordination.
  - Ramenez le patient à l'air libre Contactez un médecin ou les services d'urgence. Si le patient s'arrête de respirer, pratiquez la respiration artificielle.

- **Mesures à la suite de brûlures graves ou de brûlures liées à l'eau bouillante**
  - Il existe un risque d'hypothermie et de choc. Contactez les services d'urgence immédiatement !

- Éteignez immédiatement avec de l'eau tout vêtement en feu ou étouffer les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas de brûlures liées à l'eau bouillante : Enlevez immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : Gardez vos vêtements.
- Refroidissez avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'atténue.
- Couvrez la zone affectée avec un pansement Métalline stérilisé (pour les brûlures). Appliquez la face revêtue de Métalline sur la peau blessée et fixez sans serrer avec un morceau de gaz ou un tissu triangulaire.
- **N'**utilisez **pas** les remèdes domestiques tels que les baumes, la poudre, les huiles, les désinfectants etc. !

- Mesures à la suite de brûlures légères ou de brûlures liées à l'eau bouillante

- En cas de brûlures liées à l'eau bouillante : Enlevez immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : N'enlevez le vêtement que s'il ne colle pas.
- Refroidissez avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'atténue.
- En cas de brûlures légères ou de brûlures liées à l'eau bouillante sans formation de cloques, laissez cicatriser à l'air libre. Ne couvrez pas avec un sparadrap ou un pansement.

FRANÇAIS

Consignes relatives au transport

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Dans la mesure du possible, ne transportez pas la bouteille de gaz dans des véhicules qui ne contiennent pas une séparation entre la zone de stockage et le poste de conduite. Le conducteur doit connaître les dangers possibles liés au chargement et doit savoir quoi faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transportez la bouteille de gaz en position debout et fixez-la afin de l'empêcher de tomber ou de glisser.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé et bien étanche.

Notes sur le rangement

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, la bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil.
- Gardez la bouteille de gaz hors de la portée des enfants.
- Éloignez la bouteille de gaz des gaz oxydants et d'autres matériaux susceptibles de causer un incendie.
- Le gaz liquéfié qui s'échappe est plus lourd que l'air et tombe sur le sol. Ne rangez pas la bouteille de gaz à l'intérieur sous le niveau du sol (p. ex. le sous-sol, un puits, un garage souterrain, etc.) ou dans des pièces non ventilées qui pourraient retenir le gaz qui s'échappe.
- Protégez la bouteille de gaz des rayons directs du soleil et d'autres sources de chaleur.
- Si la température est inférieure à 50°C, rangez la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, à l'ombre et à l'abri des intempéries.
- Rangez la bouteille de gaz pour qu'elle soit debout et fixée afin qu'elle ne tombe pas.
- Les bouteilles de gaz vides contiennent toujours une quantité résiduelle de gaz liquéfié. Suivez les consignes de rangement, même pour les bouteilles de gaz vides.

Utilisations conseillées

Cet appareil est conçu pour

- griller (barbecue) et faire cuire des garnitures à base d'aliments solides.
- chauffer et cuire des aliments liquides et solides.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.
L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

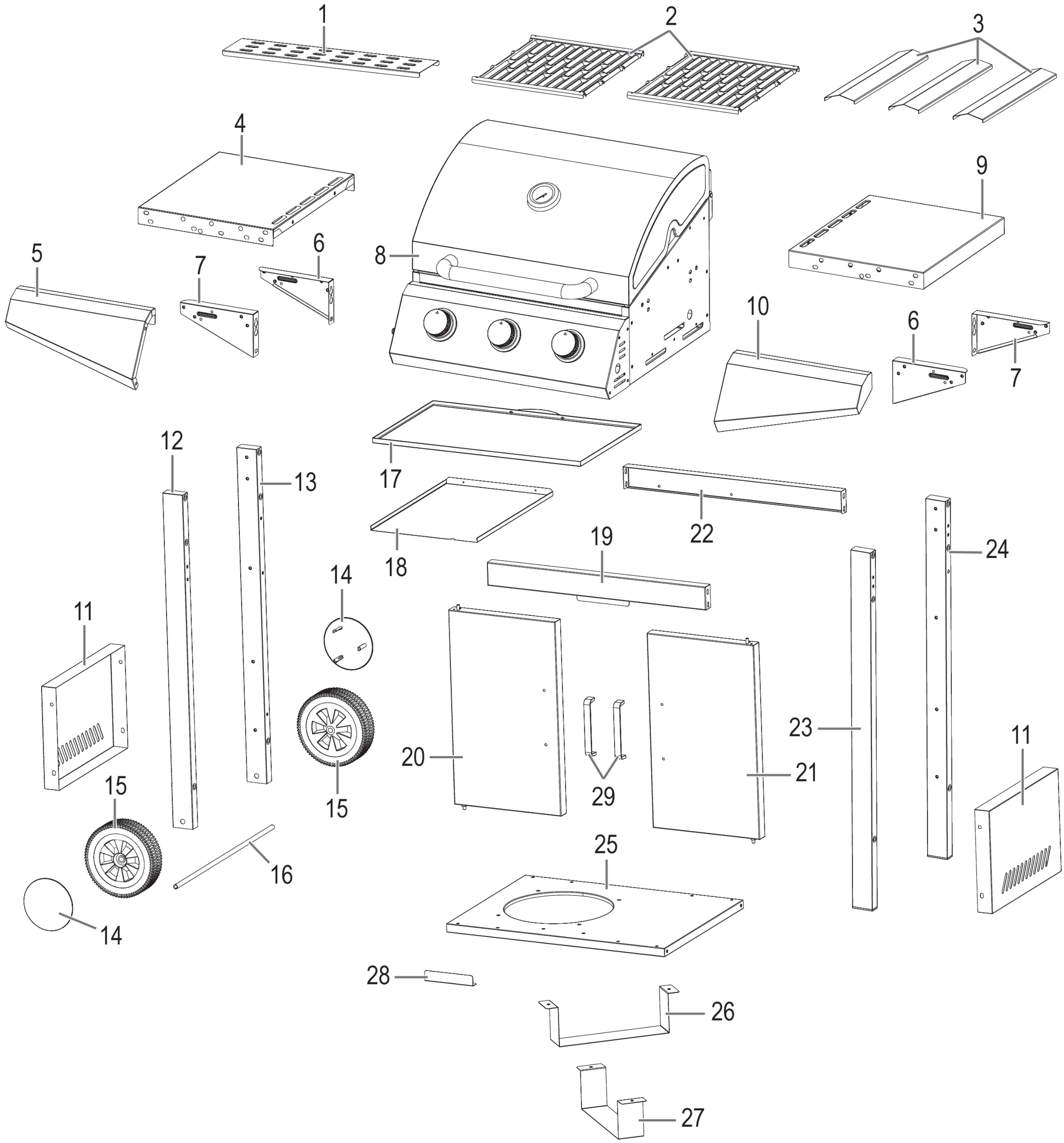
L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que le celle prévue.

Caractéristiques techniques

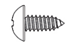
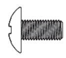
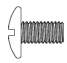
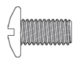
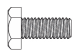
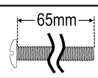
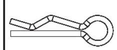
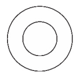
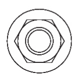
Fabricant	Kangye Electric
Code du modèle :	PC-GG 1057 (KYQ-L23)
Chaleur absorbée totale de toutes les catégories de gaz :	9,45 kW (675 g/h) Le brûleur du gril est évalué à 3,15 kW.
Catégorie de gaz :	$I_{3B/P(50)}$
Type de gaz :	Butane, propane ou mélanges des deux
Pression du gaz :	50 mbar
Jet de gaz :	Brûleur du barbecue : 0,75 mm CE 0063/13
Longueur maximale du tuyau :	150 cm
Numéro d'identification :	0063CN7288
Pays cibles :	Autriche, Allemagne, République tchèque et Suisse

Résumé



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
6
7
12
13
17
22
18
19
24
14
11
15
20
29
21
23
11
15
25
16
14
28
26
27

Liste des pièces

Article	Description	pc.	Article	Description		pc.
1	Support d'entreposage pour aliments cuits au barbecue	1	21	Porte, droite		1
2	Grille du barbecue (1 de 3)	2	22	Traverse arrière		1
3	Protection contre les flammes	3	23	Pied avant, droit		1
4	Table latérale, côté gauche	1	24	Pied arrière, droit		1
5	Lame, gauche	1	25	Plaque de base		1
6	Support a	2	26	Support a		1
7	Support b	2	27	Support b		1
8	Partie supérieure	1	28	Butée		1
9	Plateau lateral, droit	1	29	Poignée de porte		2
10	Lame, droite	1				
11	Plaque latérale	2	A	Vis ST4,8×10		2
12	Pied avant, gauche	1	B	Vis M4×4		4
13	Pied arrière, gauche	1	C	Vis M5×10		4
14	Chapeau de roue	2	D	Vis M6×12		42
15	Rad 7"	2		Vis à tête hexagonale M6×12		2
16	Axe	1		Vis M6×65		12
17	Tiroir ramasse-gouttes	1		Clip "R"		2
18	Écran de protection contre la chaleur	1		Rondelle plate		2
19	Traverse frontale	1		Écrou M6		2
20	Porte, gauche	1				

Monter le gril

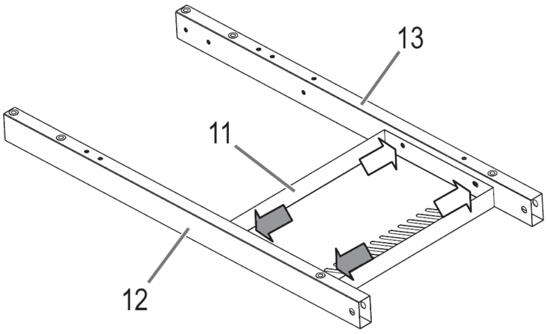
Pour monter le gril, vous aurez besoin d'/de :

- 2 personnes
- Gants de protection
- Mettre une couverture vers le bas, au besoin
- Une clé à molette SW 10 et 18
- Tournevis PH1 et PZ2
- Une pince

Retirez préalablement le film protecteur qui est fixé aux surfaces.

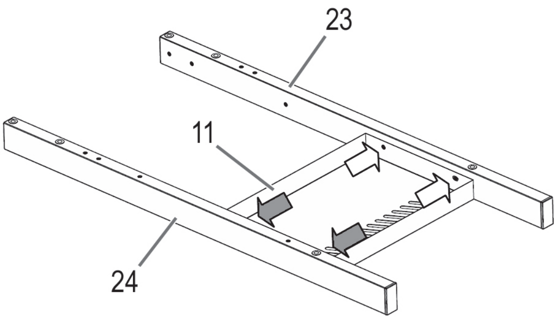
Pendant le montage, familiarisez-vous avec la liste des pièces et les consignes de montage illustrées :

1



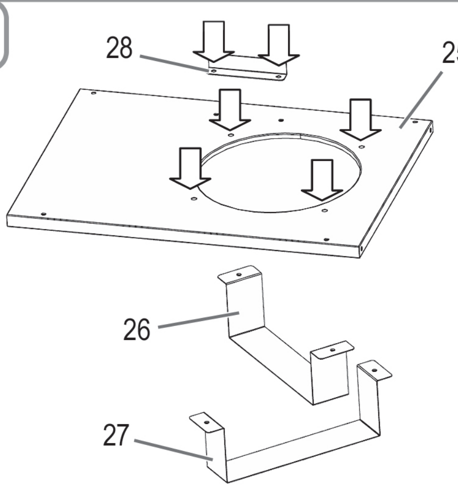
4x D (M6*12)

2



4x D (M6*12)

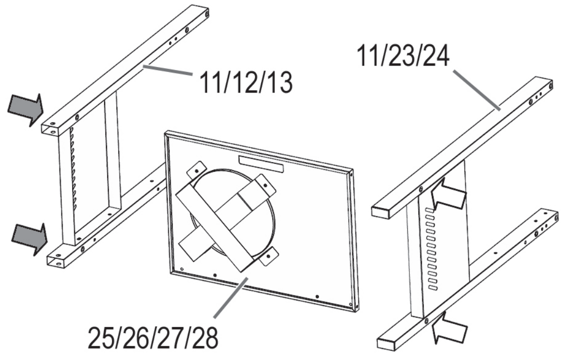
3



6x D (M6*12)

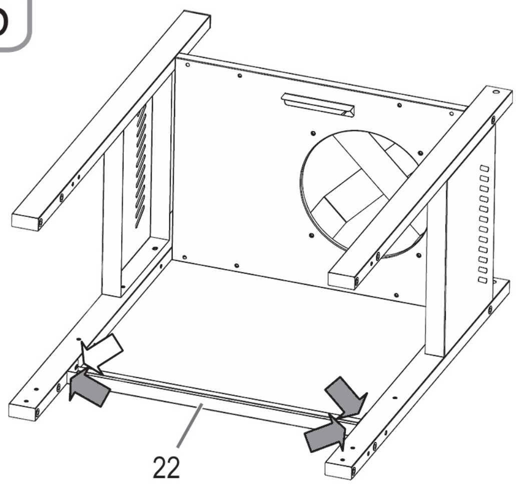
2x I (M6)

4



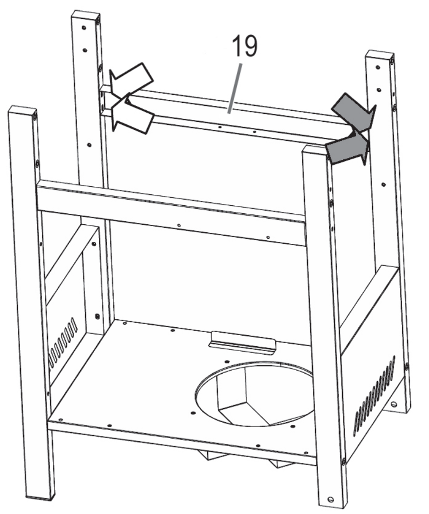
4x F (M6*12)

5

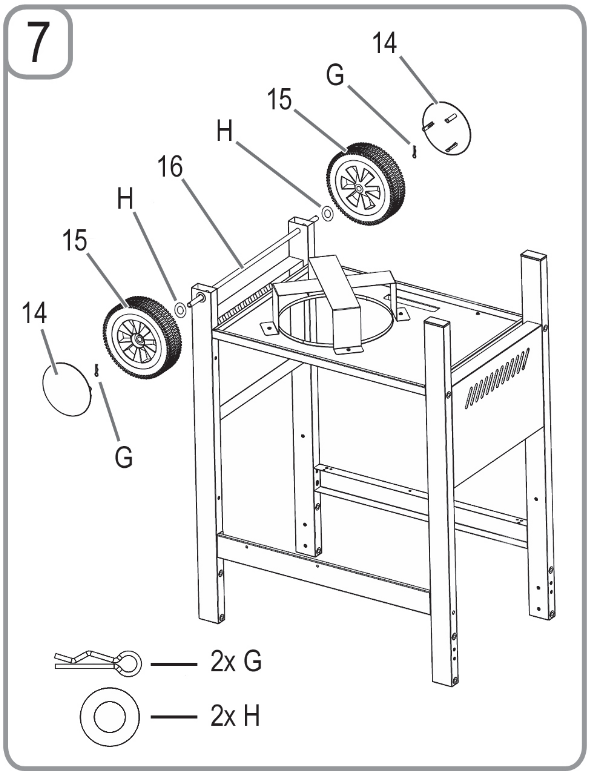


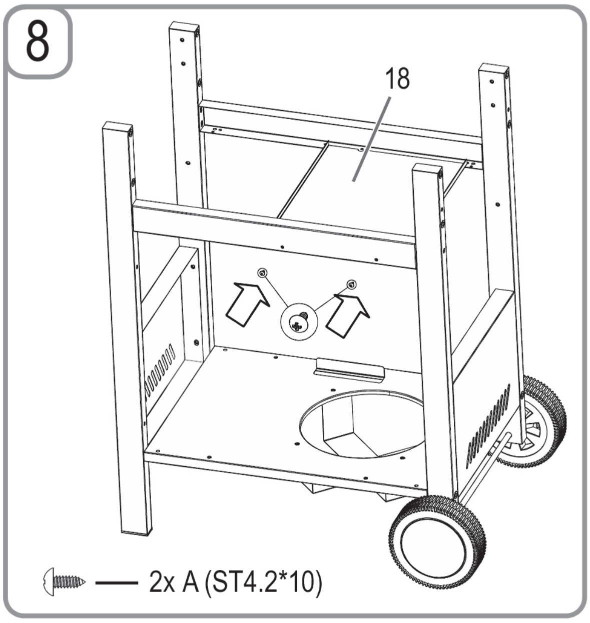
4x D (M6*12)

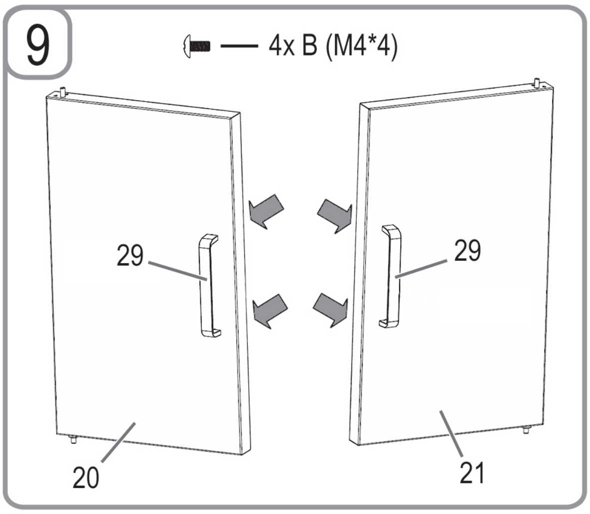
6

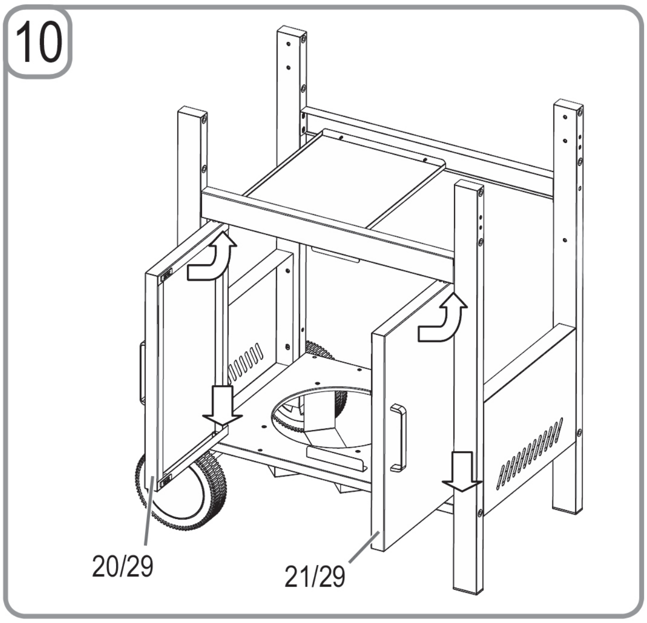


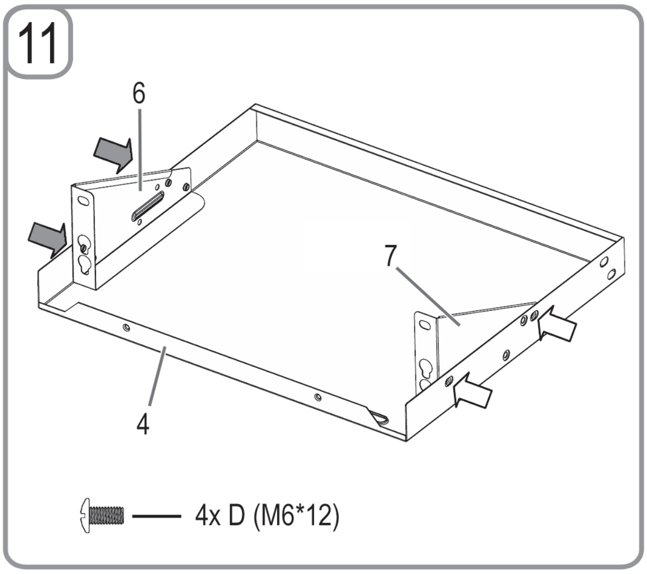
4x D (M6*12)

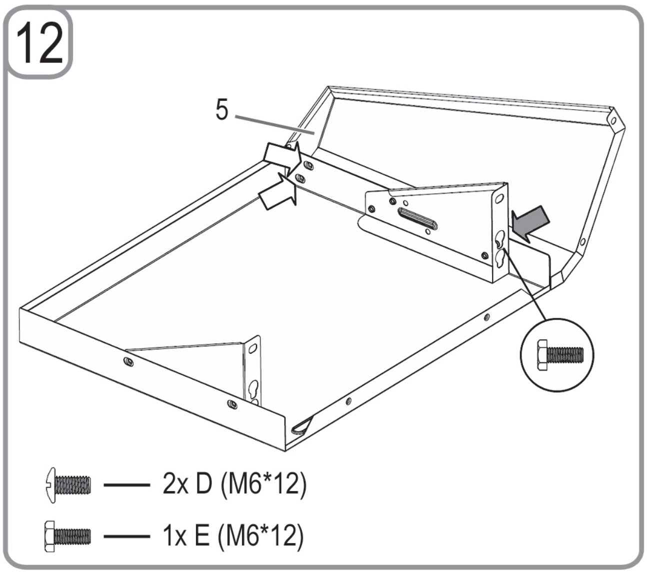

7
14
G
15
H
16
H
15
14
G
2x G
2x H

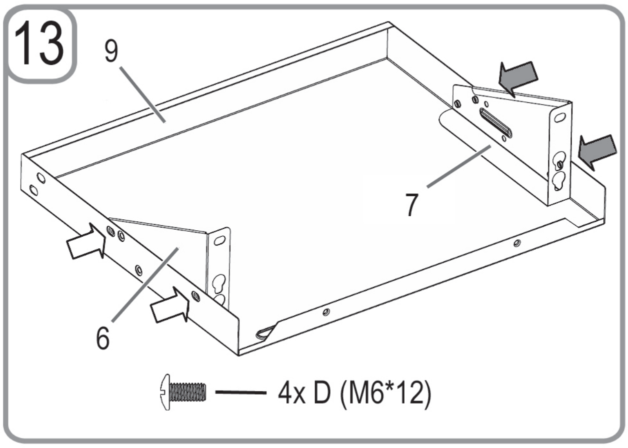

8
18
2x A (ST4.2*10)

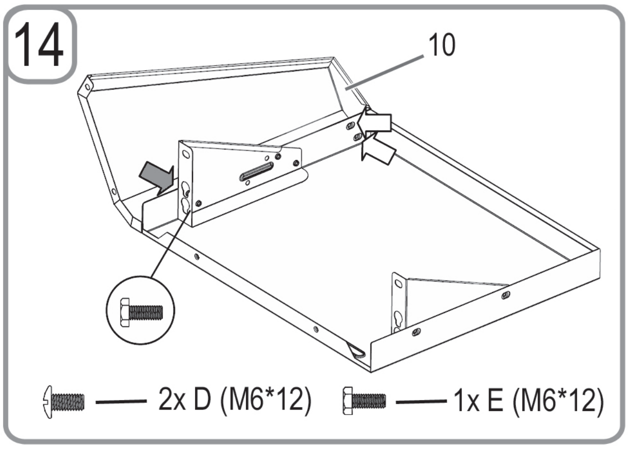

9
4x B (M4*4)
29
29
20
21

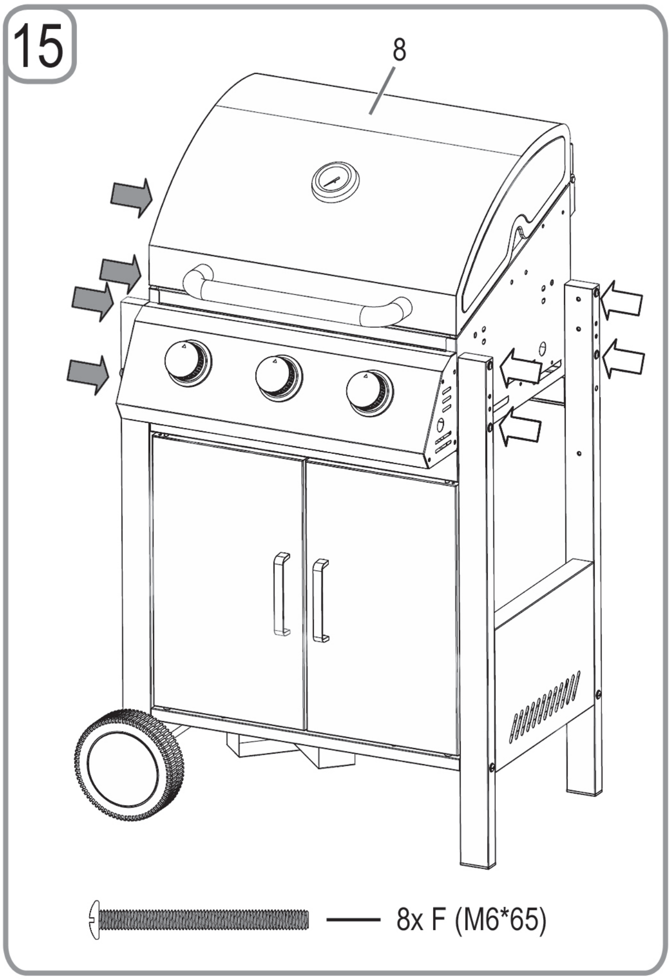

10
20/29
21/29

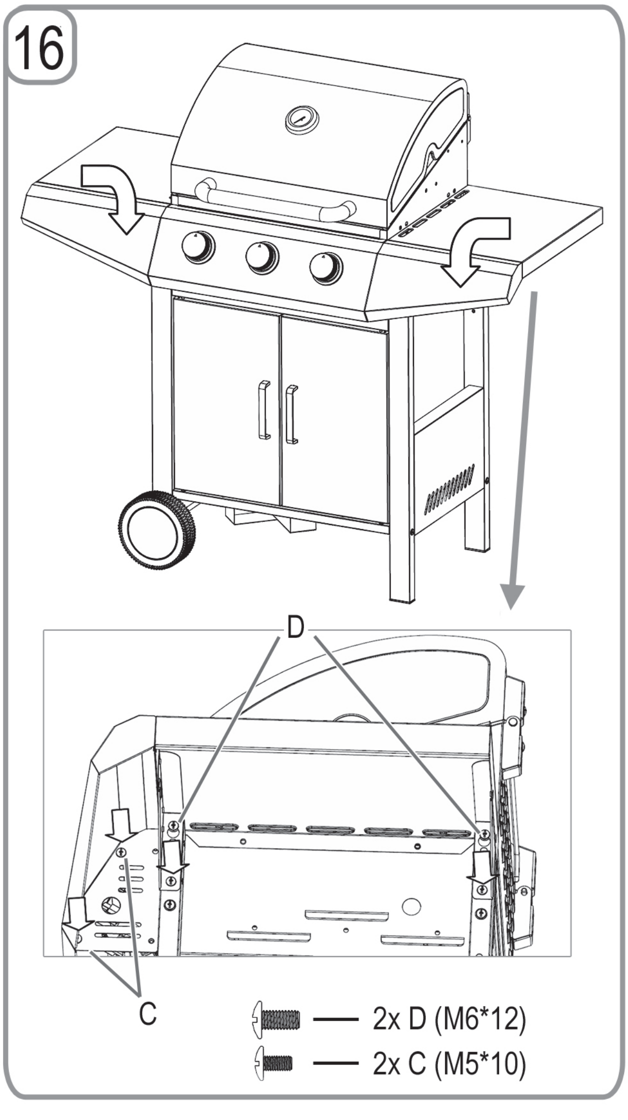

11
6
7
4
4x D (M6*12)

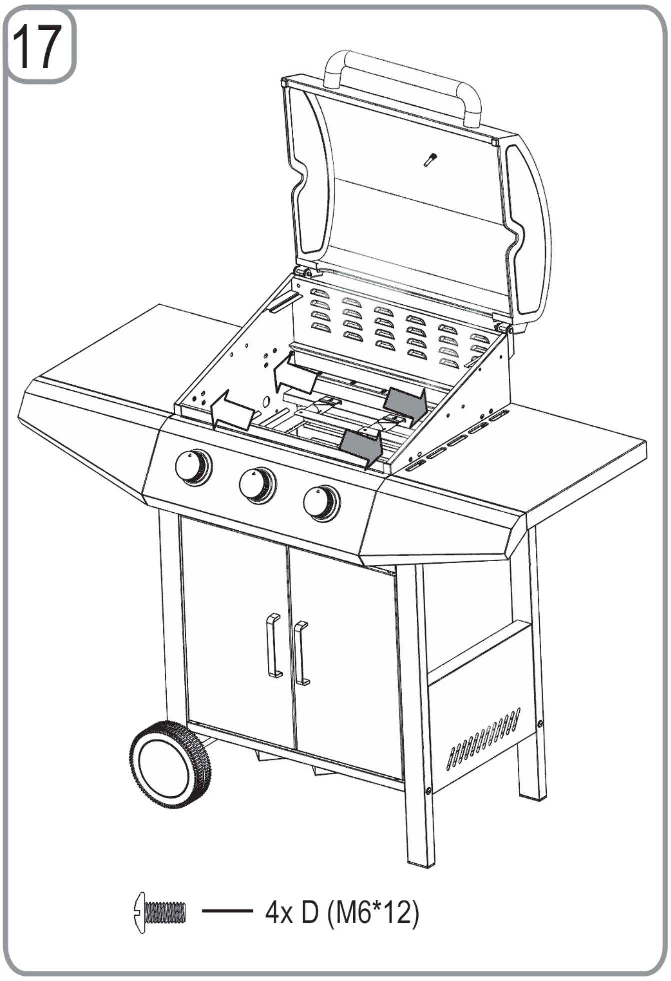

12
5
2x D (M6*12)
1x E (M6*12)


13
9
7
6
4x D (M6*12)


14
10
2x D (M6*12)
1x E (M6*12)

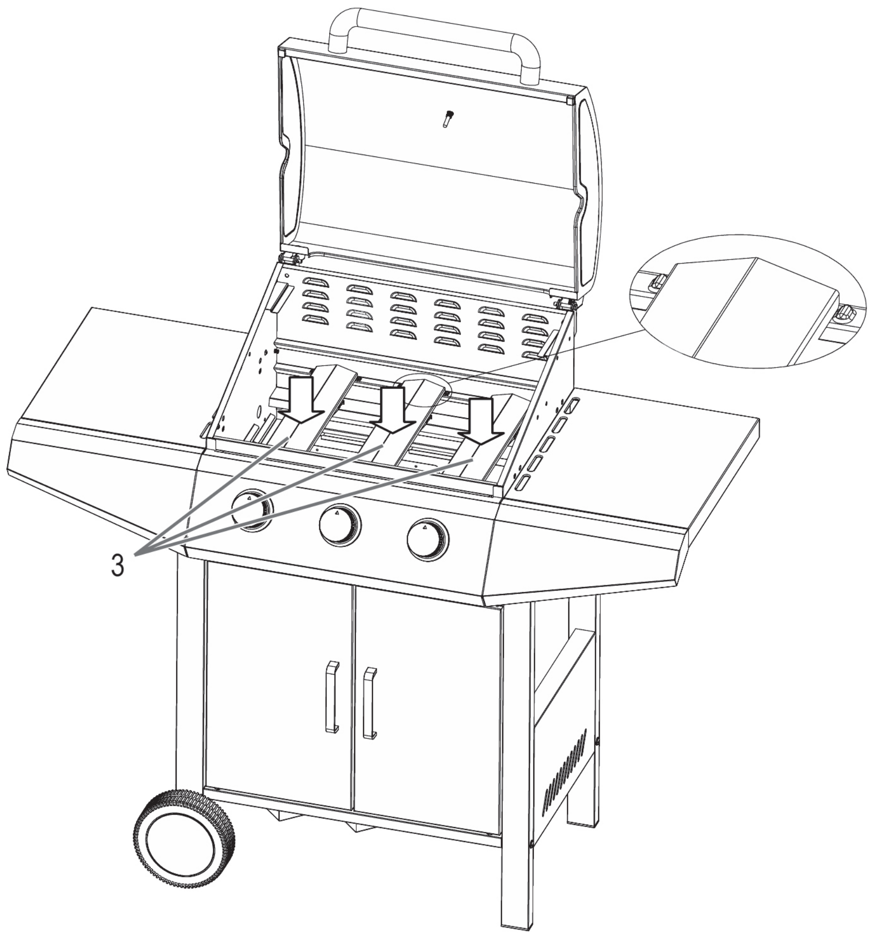

15
8
8x F (M6*65)


16
D
C
2x D (M6*12)
2x C (M5*10)

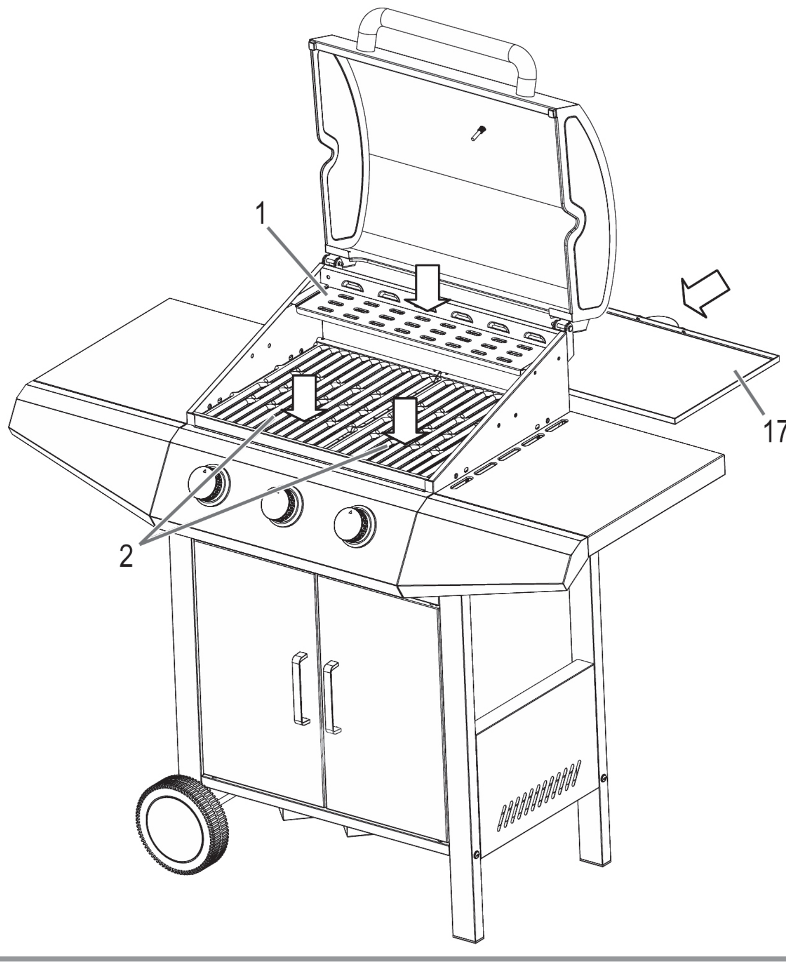

17
4x D (M6*12)

FRANÇAIS

18



19



Branchement du gaz

Informations générales

Le barbecue peut être utilisé avec des bouteilles de gaz pesant entre 5 kg et 11 kg. Le butane de basse pression, le propane et les mélanges à base de GPL sont autorisés.
Votre barbecue fonctionne mieux avec le gaz propane et les mélanges à base de GPL. Le butane peut être utilisé, à cause de la puissance nominale de l'appareil, la bouteille de gaz peut cependant geler. En conséquence, les baisses de pression du gaz et votre barbecue ne délivrent pas une pleine puissance.
Utilisez un régulateur certifié conformément à la norme DIN EN 12864 :2001.

NOTE :
Pour obtenir des informations sur le bon régulateur pour les bouteilles de gaz, veuillez consulter votre fournisseur de GPL.

Régulateur et tuyau

Ces pièces sont fournies avec le barbecue. Vous pouvez vous procurer les pièces de rechange auprès de votre revendeur ou d'un fournisseur de GPL agrée. Utilisez uniquement les tuyaux et régulateurs dont la pression indiquée ci-dessus est approuvée pour le GPL.
Normalement, un régulateur a une durée de vie de 2 ans. Il est conseillé de remplacer le régulateur dans un délai de 2 ans à partir de sa date de fabrication.

⚠ AVERTISSEMENT :
- Le tuyau utilisé doit répondre aux dispositions légales en vigueur.
- L'utilisation de tuyaux inadaptés et de régulateurs incorrects est dangereuse.
- Avant le fonctionnement, veillez à utiliser les bonnes pièces.

FRANÇAIS

Connecter la bouteille de gaz

Un branchement est établi via un tuyau flexible et le bon régulateur de basse pression. Le régulateur de basse pression doit être fixé sur la bouteille de gaz.

1. Retirez le bouchon de protection et le protecteur de filetage de la bouteille de gaz.
2. Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du régulateur de basse pression sur la bouteille de gaz à la main.
3. Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du tuyau sur le régulateur de basse pression à la main.

Connecter l'appareil

Les toiles d'araignées et les insectes peuvent bloquer le brûleur ou le tuyau. Avant de brancher, assurez-vous que le brûleur et les ports du brûleur sont propres.
Vous trouverez la connexion au gaz sur le côté gauche de l'appareil au niveau des boutons de réglage.

- Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du tuyau sur le barbecue.

Les connexions à vis du tuyau doivent être bien branchées à l'appareil et au régulateur de basse pression.

Repérer les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée

⚠ ATTENTION : Avant utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de zones dont l'étanchéité n'est pas assurée.
- Ne cherchez jamais les sections dont l'étanchéité n'est pas assurée à l'aide d'une flamme nue.
- Utilisez un produit de détection de fuites ou de l'eau savonneuse.

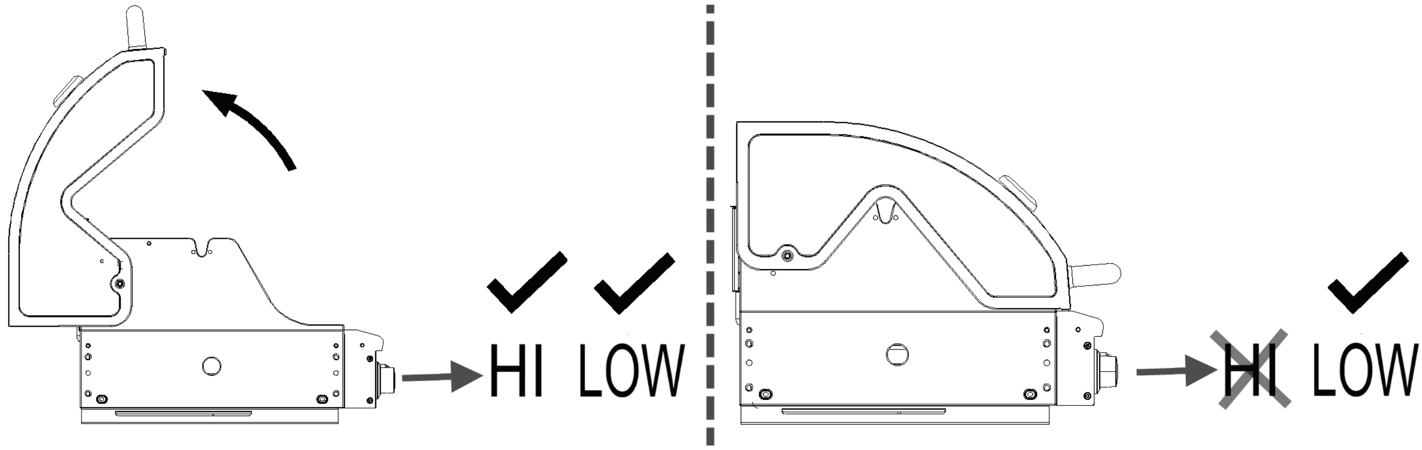
Les sections dont l'étanchéité n'est pas assurée deviennent visibles dans l'eau savonneuse. Vous aurez besoin d'environ 50 ml (rapport de dosage 1 :3).

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont sur la position 12 heures (OFF).
2. Une fois que vous avez connecté tous les composants comme décrit ci-dessus, allumez le gaz.
3. Répandez l'eau savonneuse sur le tuyau et toutes les connexions. En cas d'apparition de bulles à un endroit précis, la section présente une mauvaise étanchéité et doit être réparée avant utilisation.
4. Répétez le test après la réparation.
5. Après le test, fermez la vanne sur la bouteille de gaz.

S'il vous est impossible de réparer une section dont l'étanchéité n'est pas assurée, confiez la réparation à un technicien spécialisé en gaz.

Utiliser le barbecue à gaz

⚠ **ATTENTION : Si le capot est fermé, utilisez le barbecue à un réglage bas !**



FRANÇAIS

NOTE : Lors d'une première utilisation
Avant de préparer les aliments pour la première fois :
Fermez le couvercle et laissez brûler le gaz à un réglage **LOW** pendant 15 minutes.
Les odeurs de la surface traitée sont éliminées par la température élevée.

Emplacement de l'installation

Le barbecue n'est à utiliser qu'à l'extérieur. Pendant utilisation, placez le barbecue et la bouteille de gaz sur un sol plat et stable.

⚠ **ATTENTION :** Pendant le fonctionnement, ne placez pas la bouteille de gaz dans le barbecue.

- L'appareil doit être protégé des courants d'air et des gouttes d'eau (p. ex. pluie).
- Enlevez les matériaux combustibles dans un rayon de 3 m.
- Assurez-vous qu'il y a un espace d'1 m autour des parois latérales et arrière des appareils.
- Aucun obstacle ne doit être présent au-dessus du barbecue à cause de l'élévation de la chaleur.
- Pour ne pas obstruer la ventilation, ne couvrez en aucun cas le barbecue.

En cas d'odeur de gaz

1. Fermez la soupape à gaz sur la bouteille.
2. Éteignez les flammes nues et n'utilisez pas d'appareils électriques à proximité.
3. Aérez la zone.
4. Repérez les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée (comme décrit précédemment).
5. Si l'odeur de gaz persiste, contactez votre revendeur ou spécialiste en gaz.

Allumer le barbecue à gaz

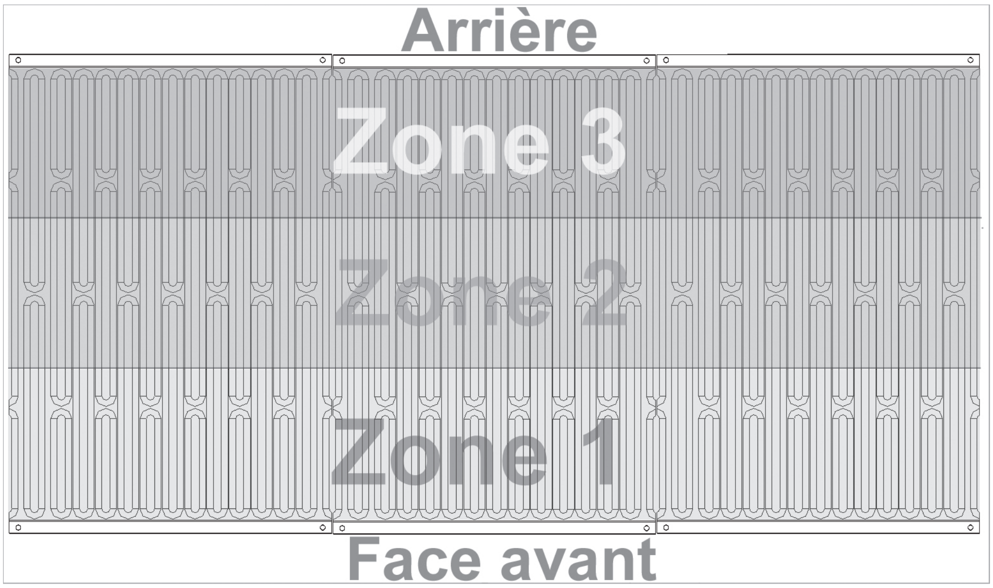
1. Avant d'allumer le brûleur, ouvrez le capot du barbecue.
2. Tournez tous les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre vers une position 12 heures (OFF).
3. Branchez le tuyau de gaz à la bouteille de gaz et au barbecue.
4. Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
5. Le système est-il bien scellé ? Contrôlez l'étanchéité des connexions à l'aide d'eau savonneuse ou d'un produit de détection de fuites.

⚠ **ATTENTION : Commencez toujours avec le bouton de réglage gauche/brûleur 1 !**
Tous les autres brûleurs sont allumés via le canal d'allumage.

6. Appuyez sur le bouton de réglage gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Vous devez entendre un bruit de CLIC. Le brûleur gauche 1 est allumé.
8. Tout en tournant un peu plus le bouton de réglage dans la direction 'HI', vérifiez si la flamme brûle. Sinon, répétez le processus.
9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 5 minutes et répétez depuis l'étape 6.
10. Si le brûleur ne s'allume pas avec l'électricité, contactez votre fournisseur de gaz pour réparer l'allumage.
11. Tournez le bouton de réglage afin de réguler la chaleur entre HI et LOW.
12. Allumez les brûleurs restants de gauche à droite, en répétant les étapes 6 à 10. Le brûleur suivant s'allume grâce au canal d'allumage entre les brûleurs.
13. Pour éteindre le barbecue, fermez la soupape sur la bouteille de gaz.
14. Puis, tournez les boutons de réglage vers la position 12 heures (OFF).

Distribution principale sur la grille

En raison de la conception du brûleur, la distribution de la chaleur est indiquée comme suit :



FRANÇAIS

Conseils pour la cuisson au barbecue

Le barbecue à gaz est un appareil multifonctionnel. Avec le capot fermé, vous pouvez utiliser votre barbecue à gaz comme un four.

- Non seulement vous pouvez griller au barbecue la viande, le poisson, les légumes et les fruits, mais vous pouvez aussi les faire cuire.
- Avec le capot fermé, la température ne doit pas être trop élevée. Une température basse assure une cuisson douce des aliments au barbecue.
- Surveillez la température sur le thermomètre et si besoin, réglez-la.
- Les éléments suivants s’appliquent en règle générale : Si de la fumée s’échappe du capot fermé, la température est trop élevée !

Dépannage

Une défaillance est souvent due à de légers problèmes. Avant de contacter notre service à la clientèle, veuillez vérifier le tableau ci-dessous :

Problèmes	Origine possible	Note / solution
Le système d’allumage ne peut pas allumer les brûleurs.	1. La bouteille de gaz est vide. 2. Le régulateur est endommagé. 3. Le brûleur est bloqué. 4. Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués. 5. Le fil électrode est desserré ou séparé de l’électrode ou de l’allumage. 6. L’électrode ou le câble est endommagé, bouton d’allumage défectueux	1. Remplacez la bouteille de gaz 2. Vérifiez ou remplacez le régulateur 3. Nettoyez le brûleur 4. Nettoyez les jets et le tuyau 5. Reconnectez le câble 6. Remplacez l’électrode et le câble Remplacez le dispositif d’allumage
Le brûleur ne s’allume pas avec une allumette allumée	1. La bouteille de gaz est vide. 2. Le régulateur est endommagé. 3. Le brûleur est bloqué. 4. Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués.	1. Remplacez la bouteille de gaz 2. Vérifiez ou remplacez le régulateur 3. Nettoyez le brûleur 4. Nettoyez les jets et le tuyau
Aucune flamme jaune ou aucun rétro-couplage (feu dans le conduit du brûleur – bruit de sifflement ou de bouillonnement)	1. La bouteille de gaz est trop petite 2. Brûleur bloqué (nid d’insectes?) 3. Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués. 4. Courant d’air	1. Utilisez une bouteille plus grosse 2. Nettoyez le brûleur 3. Nettoyez les jets et le tuyau 4. Montez le barbecue dans un endroit protégé

Nettoyer le barbecue à gaz

⚠ AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES

Avant de nettoyer, attendez jusqu’à ce que le barbecue ait suffisamment refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D’INCENDIE ET D’EXPLOSION

- Avant de nettoyer le barbecue à gaz, enlevez la bouteille de gaz.
- N’utilisez aucun détergent inflammable.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N’utilisez aucun nettoyant pour four. Le nettoyant pour four attaque les surfaces peintes.

- **Nettoyez le barbecue après chaque utilisation !**

NOTE :
Si vous laissez les deux brûleurs brûler à pleine puissance pendant environ 15 minutes sans aliment, les dépôts résiduels se consumeront complètement.

Surfaces extérieures
- Utilisez des détergents doux, de la soude caustique et de l'eau chaude.
- Les agents abrasifs doux peuvent être utilisés en cas de taches tenaces.
- Puis, rincez bien à l'eau.

Surfaces intérieures
La surface peinte à l'intérieur du couvercle de la grille décolle-t-elle ? De la graisse brûlée s'écaille.
1. Nettoyez bien la surface avec de la mousse savonneuse chaude très concentrée.
2. Rincez bien à l'eau et laissez le couvercle sécher.

Surface intérieure du bac de barbecue
1. Retirez les résidus à l'aide d'une brosse ou d'une raclette.
2. En utilisant une mousse savonneuse et une éponge, terminez en lavant la surface.
3. Rincez bien à l'eau et laissez le couvercle sécher.

Grille du barbecue
- Utilisez une mousse savonneuse douce.
- Les agents abrasifs doux peuvent être utilisés en cas de taches tenaces.
- Puis, rincez bien à l'eau.

Nettoyer le brûleur
1. Tournez le bouton de réglage vers la position 12 heures (OFF).
2. Débranchez la bouteille de gaz.
3. Enlevez la grille.
4. Nettoyez le brûleur à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé, et essuyez avec un tissu.
5. Nettoyez les ports obstrués à l'aide d'une brosse pour nettoyer les tuyaux ou d'un fil rigide.
6. Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). En cas de dégâts, contactez votre service technique ou votre technicien spécialisé en gaz.

Entretien
L'entretien de votre barbecue à gaz doit être effectué tous les ans par un technicien.

Entretien et protection des surfaces émaillées et en acier inoxydable

Votre barbecue à gaz exige des soins réguliers afin de lui assurer un bon état.

Contrairement à ce que l'on croit généralement, l'acier inoxydable ne résiste pas à la rouille et nécessite un entretien. Même un acier inoxydable de haute qualité doit être régulièrement nettoyé. Cela empêche la formation de rouille et d'autres formes de corrosion.

Même l'acier inoxydable brossé, très populaire de nos jours, est susceptible de rouiller sans un entretien approprié. L'acier inoxydable demi-dur qui a été incorporé dans votre barbecue nécessite d'être nettoyé et protégé. Cela vous permettra de profiter de votre barbecue pendant de nombreuses années.

Après avoir monté le barbecue, nous vous conseillons de le protéger avec de l'huile d'olive. Étalez-le en couche fine sur les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon propre. Puis, polissez-le et enlevez les résidus d'huile à l'aide d'un chiffon propre.

La méthode de protection éprouvée et testée n'est pas seulement conçue pour une utilisation avec des aliments, il contribue également au processus de nettoyage et à l'élimination des empreintes de doigts.
Si elle est régulièrement répétée, cette procédure vous évitera la tâche désagréable d'éliminer la saleté tenace.

Utilisation d'une housse de protection
Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé d'utiliser une housse de protection. Elle est également recommandée dès que le barbecue a été nettoyé et bien séché.
Au moment de choisir la housse de protection, assurez-vous qu'elle laisse passer l'air.
La condensation et l'humidité résiduelles peuvent endommager et produire de l'air humide sous la housse. En cas d'inactivité pendant une longue période, cet air humide entraîne la corrosion, même en cas d'aciers de bonne qualité.

Surfaces émaillées
L'émail est un excellent revêtement, mais elle se casse facilement. Ainsi, manipulez les pièces émaillées avec précaution.
- Enlevez la poussière ou la saleté à la main dans un bain de rinçage.
- Veillez à ne pas rayer les surfaces émaillées.
- **N'**utilisez **jamais** un nettoyant pour four pour votre barbecue à gaz. Le nettoyant pour four attaque les surfaces peintes de votre barbecue. Cela abîme la peinture.

Ranger le barbecue à gaz

- Si le barbecue est propre et sec, protégez-le d'une couverture.
- Rangez le barbecue dans une pièce sèche et à l'abri du gel.
- Fermez la soupape de la bouteille de gaz et rangez-la hors de la portée des enfants.
- Pour ce qui est du rangement, consultez également les informations dans la section intitulée "Notes de sécurité".

Bouteille de gaz

- **Manipulez toujours la bouteille de gaz avec précaution !**
  - Si vous n'utilisez pas l'appareil, fermez la bouteille de gaz et enlevez le régulateur de basse pression.
  - Fermez la bouteille et replacez le bouchon de protection.
  - Pendant le fonctionnement, ne placez pas la bouteille de gaz dans le barbecue !
  - Les bouteilles de gaz doivent rester debout à l'extérieur et être rangées hors de la portée des enfants.
  - Ne rangez pas la bouteille au sous-sol car le gaz qui fuit s'accumule sur le sol.
  - Ne rangez jamais la bouteille de gaz dans un endroit où la température dépasse 50°C.
  - Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une flamme nue ou d'autres sources d'allumage.

Elimination

Emballage

L'emballage du produit est constitué principalement de matériaux réutilisables.

Contribuez à la protection de l'environnement ! Déposez les matériaux dans les conteneurs de recyclage prévus à cet effet.

Barbecue à gaz

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas le barbecue à gaz avec les déchets ménagers !

Demandez à votre municipalité ou à une entreprise de recyclage locale quelle est la bonne manière de jeter votre produit.

Cet appareil a été testé en conformité avec toutes les directives (CE) EC en vigueur, p. ex. la directive européenne 2009/142/EC sur les appareils à gaz et a été fabriqué conformément aux règlementations de sécurité en cours.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон •
بطاقة ضمان

PC-GG 1057

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
تاريخ الشراء، ختم الوكيل/البائع، التوقيع

PROFI COOK®

www.proficook.de